

HIMBEERSPITZBUBEN MIT SCHNEE



FÜR DEN TEIG

- 250 g Mehl
- 125 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL Abrieb einer Bio-Zitrone
- 3 Bio-Eier
- 1 Prise feines Meersalz

FÜR DIE FÜLLUNG

- 1/2 Glas Himbeergelee
- Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Anschließend den Zucker, eine Prise Meersalz, die abgeriebene Zitronenschale und die Butter unter das Mehl mischen. Danach drei Eigelbe hinzufügen und kräftig mit den Händen verkneten bis ein glatter Teig entsteht. Den fertigen Teig in eine Folie einpacken und ca. 1,5–2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Schritt 2

Nun den Ofen vorheizen und die Bleche mit Backpapier auslegen. Den Plätzchenteig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche dünn ausrollen (ca. 0,5 cm) und Sterne

ausstechen. Aus der Hälfte der ausgestochenen Sterne nochmal einen kleinen Stern oder andere Motive in der Mitte ausstechen.

Schritt 3

Nun die ausgestochenen Plätzchen auf dem Blech verteilen und im Backofen bei 180 °C für ungefähr 10 Minuten backen.

Tipp: Die Heizart "Heißluft" ist optimal wenn auf mehreren Ebenen des Backofens gebacken wird z. B. bei Weihnachtsplätzchen.

Schritt 4

Anschließend die Sternplätzchen ohne Ausschnitt mit Himbeergelee bestreichen und darauf ein Sternplätzchen mit Ausschnitt platzieren. Am Ende noch mit Puderzucker bestäuben.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland