Rezept

Sternkekse

Ein Rezept von Sternkekse, am 06.05.2024

Zutaten

75 g	weiche Butter
1 Pck.	Vanillezucker
2 EL	Milch
1 TL	abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange
	Mehl für die Arbeitsfläche
3 EL	Zucker
125 g	Zucker
1	Ei
	1/4 TL Kardamompulver
275 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1 TL	Orangenschale

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für etwa 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 42 kcal

Zubereitung

1. Butter cremig rühren, Zucker, Vanillezucker, Ei, Milch, Kardamompulver und Orangenschale hinzufügen und zu einer glatten, cremigen Masse verrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und rasch unterkneten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2. Den Backofen auf 175° vorheizen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4-5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf das Blech legen.

3. Die Plätzchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 12 Min. backen. Abgeriebene Orangenschale mit dem Zucker mischen, die noch heißen Plätzchen darin wenden und abkühlen lassen.