Rezept

Tropische Spitzbuben-Sterne

Ein Rezept von Tropische Spitzbuben-Sterne, am 29.04.2024

Zutaten

100 g	Butter
1	Bio-Limette
100 g	Puderzucker
1	Ei
1 EL	weißer Rum
	je 1 Stern-Ausstechförmchen mit 7,5 und 4 cm Ø
100 g	feste Kokosnuss-Creme (aus dem Asienladen)
300 g	Mehl
1 Prise	Salz
	ca. 80 g Ananaskonfitüre
3 EL	Kokosraspel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Butter mit der Kokosnuss-Creme erwärmen. Mit einer Gabel durchrühren und alle Klümpchen zerdrücken. Limette heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale dünn abreiben.

2. Mehl und Puderzucker in eine große Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Kokosbutter, Limettenschale, Salz und Ei hineingeben. Alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Std. kühl stellen.

3. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Jede Portion zwischen Frischhaltefolie 3 mm dick ausrollen und große Sterne ausstechen. Bei der Hälfte der Sterne in der Mitte kleine Sterne ausstechen. Plätzchen ohne und mit Mittelstern aufs Blech legen. Teigreste verkneten und weitere Sterne ausstechen. Die Plätzchen im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen, bis sich die Ränder leicht färben.

4. Die Konfitüre mit Rum in einem kleinen Topf mischen und bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen. Die Plätzchen ohne Mittelstern mit Konfitüre bepinseln. Je 1 Plätzchen mit Mittelstern darauflegen, dabei die Zacken versetzen. Leicht andrücken und die Mitte mit Kokosraspeln bestreuen. Auf einem Kuchengitter trocknen lassen.