

Rezept

# Arrak-Ananas-Kristalle

Ein Rezept von Arrak-Ananas-Kristalle, am 18.04.2024

## Zutaten

<b>200 g</b> Mehl	<b>120 g</b> kalte Butter
<b>70 g</b> Zucker	<b>2</b> Eigelb
Salz	<b>2 TL</b> frisch geriebener Ingwer
<b>4 EL</b> Ananaskonfitüre	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>4 TL</b> Arrak-Aroma	<b>1 – 2 EL</b> Ananassaft
<input checked="" type="checkbox"/> Ausstechform (ca. 6 cm Ø; z.B. Eiskristall)	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

## Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. 2 Eigelbe, 1 Prise Salz und Ingwer in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 200° vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 6 – 7 Min. hellgelb backen. Gebackene Eiskristalle zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen.
3. Die Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Dünn auf die Plätzchen streichen und 3 Std. trocknen lassen. Puderzucker mit Aroma und wenig Ananassaft glatt rühren. Auf die Sterne streichen und ca. 3 Std. trocknen lassen.