

## Rezept

# Gewürzsterne

Ein Rezept von Gewürzsterne, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> weiche Butter	<b>50 g</b> Puderzucker
<b>1</b> Ei	<b>1 TL</b> Lebkuchengewürz
<b>1 TL</b> Kakao	<b>150 g</b> gemahlene Haselnüsse
<b>150 g</b> Mehl	<b>200 g</b> Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft	<b>1 TL</b> Kirschwasser (ersatzweise Wasser)
<b>50 g</b> Belegkirschen	<b>1 Stück</b> Zitronat
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Ergibt ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 110 kcal

## Zubereitung

1. Die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Ei, Lebkuchengewürz, Kakao und Haselnüsse unterrühren. Mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 8 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Für die Verzierung den Puderzucker mit Zitronensaft und Kirschwasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Die Belegkirschen achteln, das Zitronat in feine Streifen schneiden. Die Gewürzsterne mit der Glasur überziehen und mit Belegkirschen und Zitronat verzieren.