Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Himbeersterne

Ein Rezept von Himbeersterne, am 01.06.2025

Zutaten

250 g	Mehl (Type 405)
125 g	weiche Butter
200 g	Puderzucker
2 EL	Himbeermarmelade
125 g	Zucker
1	Ei
4 EL	Zitronensaft

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 35 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig Mehl, Zucker, Butter und Ei miteinander kneten, in Folie wickeln und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Backofen vorheizen (Ober-/Unterhitze 200° / Umluft 180°). Teig ca- 0,5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

3. Im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 8-10 Minuten hellbraun backen und komplett auskühlen lassen.

4. Für den Zuckerguss Puderzucker, Saft und 1 EL Marmelade verrühren. Plätzchen damit bestreichen und in die Mitte jedes Sternes 1 Msp. Marmelade füllen. Anschließend mit einem Holzstäbchen Marmelade in den Zuckerguss ziehen.