Rezept

Kumquat-Sterne

Ein Rezept von Kumquat-Sterne, am 12.10.2024

Zutaten

350 g	Mehl
120 g	Zucker
1	Bio-Zitrone
1	Bio-Orange
	Salz
	Puderzucker zum Bestäuben
250 g	kalte Butter
1 Päckchen	Bourbon-Vanillezucker
1	Bio-Limette
1	Eiweiß
ca. 20	Kumquats
	Stern-Ausstecher

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Auf dem Rand die Butter in kleinen Flöckchen, Zucker und Vanillezucker verteilen. Zitrone, Limette und Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schalen fein abreiben. Schalen, Eiweiß und 1 Prise Salz 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. Die Kumquats heiß waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden, dabei entkernen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Nach und nach Sterne ausstechen und aufs Blech legen. Je 1 Kumquatscheibe auf die Sterne legen und leicht in den Teig drücken.

3. Die Sterne im Ofen (Mitte) in 8 – 10 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Zitrussterne noch warm mit Puderzucker bestäuben.