

Rezept

New Yorker Sternkekse

Ein Rezept von New Yorker Sternkekse, am 19.04.2024

Zutaten

220 g Mehl	1 Prise Salz
50 g geschälte gemahlene Mandeln	100 g Puderzucker
100 g kalte Butter	1 Ei
1 Eigelb	1 unbehandelte Zitrone
100 ml Milch	150 g Marzipanrohmasse
1 Eiweiß	1 Eiweiß
250 g Puderzucker	1 Tropfen rote Lebensmittelfarbe
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 45 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl mit Salz, Mandeln und Puderzucker auf die Arbeitsfläche geben. Die Butter in Flöckchen untermischen. Mit Ei und Eigelb rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Für die Füllung die Zitrone waschen und trockentupfen. Die Schale dünn abreiben und den Saft auspressen. Die Milch erwärmen. Das Marzipan klein schneiden und mit der Milch glatt rühren. Zitronenschale und -saft untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen und Sterne (4-6 cm Ø) ausstechen. Je 2 Sterne mit etwas Füllung zusammensetzen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 10-12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
4. Für die Verzierung das Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Puderzucker unter Rühren einrieseln lassen. 2 EL Puderzuckerglasur abnehmen und mit Lebensmittelfarbe rosa färben. Die Sternkekse mit der weißen Glasur überziehen. Mit der rosa Glasur in Linien verzieren und gut trocknen lassen.