

Rezept

Zauberstab-Kekse mit Brause

Ein Rezept von Zauberstab-Kekse mit Brause, am 15.04.2026

Zutaten

350 g Mehl	100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker	200 g Butter
2 EL Schmand	200 g Puderzucker
3 EL frisch gepresster Zitronensaft	2 EL Himbeersirup
Brausepulver	bunter, glitzernder Dekorzucker (oder Zuckerstreusel)
Backpapier	Mehl zum Arbeiten
25 Holzspieße	Sternausstecher (ca. 6 cm Ø)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 25 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 170 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben. Butter in Flöckchen und Schmand zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.
2. Ofen auf 200° vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gut 1 cm dick ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen und aufs Blech legen. Holzspieße als Stiele in die Mitte der Sterne stecken. Die Sterne im Backofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen.
3. Puderzucker, Zitronensaft und Himbeersirup verrühren. Sterne damit bepinseln und kurz antrocknen lassen. Nach Geschmack mit Brausepulver und Dekorzucker bestreuen und ganz trocknen lassen.