

Weihnachtsbacken Rezepte

Brunsli Sterne Plätzchen

Gattung: Backen, Gebäck, Schweiz, Weihnachten

Für ca. 80 Stück

250 g	gemahlene Mandeln	1	Pk. Vanillinzucker
250 g	Puderzucker	2 Essl.	Kirschwasser
50 g	Kakao	2	Eiweiße
1 Spritzer	gemahlene Nelken	50 g	Zucker zum Bestreuen
1 Spritzer	Zimt		

Mandeln in eine Schüssel geben, Puderzucker darüber sieben, mit Kakao, Gewürzen, Vanillinzucker und Kirschwasser vermischen. Eiweiße steif schlagen, nach und nach so viel unter die Mandelmasse ziehen, daß ein fester Teig entsteht. Diesen in eine Folie wickeln und eine Stunde kühl stellen.

Dann auf einer gezuckerten Fläche gut 1 cm dick ausrollen, Sterne von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier geben, 4 Stunden trocknen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen. Plätzchen 6 bis 8 Minuten backen. Sie sollen Innen noch etwas feucht sein. Abkühlen lassen. Mit Wasser bestreichen, mit Zucker bestreuen.