

Weihnachtsbacken Rezepte

Mailänder Likörsterne

Anzahl: 40 Stück

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

Für Den Teig

3 Eigelb	200 g Butter oder Margarine
2 Mandellikör	1 Msp. Salz
abgeriebene Schale einer	100 g Puderzucker
- Orange, unbehandelt	320 g Mehl

Für Die Glasur

150 g Puderzucker	2 Essl. Mandellikör, bis zu 3
-------------------	-------------------------------

Die Eidotter mit Likör, Orangenschale, dem Zimmer warmem Fett und Salz schaumig rühren. Den Puderzucker mit dem Mehl vermischen, darauf sieben und unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntuelle füllen und ca. 4 cm große Kleckse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen, dabei die Spitzen etwas hochziehen. Gut 1 Stunde kalt stellen.

Backzeit: 10-15 Minuten Strom: 200 °C (vorgeheizt) Gas: Stufe 3 (vorgeheizt)
Heißluft: 180 °C (vorgeheizt) eine Glasur aus Puderzucker und Mandellikör rühren, in Streifen darüber laufen lassen.