

Weihnachtsbacken Rezepte

Zaubersterne Backen

Gattung: Backen, Kekse, Plätzchen

KNETTEIG

250 g	Weizenmehl	1	Pack. Finesse Orangenfrucht
1	Original Backin		Ei (Größe M)
75 g	Zucker	1	Margarine oder Butter
1 Pack.	Bourbon Vanillezucker	125 g	

AUSSERDEM

2 Pack.	Götterspeise	Himbeer Geschmack
---------	--------------	-------------------

Knetteig: Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Unter gut eine Teighälfte rotes Götterspeisenpulver kneten. Klebenden Teig getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Teig jeweils dünn ausrollen. Aus dem rot gefärbten Teig Kreise (Ø 4 cm) und aus dem hellen Teig Sterne (Ø 2, 5 cm) ausstechen (gleiche Anzahl). Die Oberfläche der Kreise mit Wasser bestreichen und die Sterne darauf legen. Plätzchen auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und backen.

:Ober-/Unterhitze: etwa 160°C (vorgeheizt)

:Heissluft: etwa 140°C (vorgeheizt)

:Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

:Backzeit: etwa 12 Minuten

Sterne mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch mit Puderzuckerguss (50 g gesiebter Puderzucker mit etwa 2 TL Wasser verrührt) verzieren.