

Weihnachtsplätzchen Sterntaler mit Verpoorten-Guss

Zutaten

ergibt ca. 45 Eierlikör-Plätzchen:

für den Teig:

- 175 g Butter
- 150 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 ganzes Ei
- 3 Eigelb
- 200 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 50 g Mandeln, gemahlen
- 50 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TI Zimt
- 2 TI Vanillezucker

für den Zuckerguss:

- 4 EI VERPOORTEN Original Eierlikör
- 150 g Puderzucker

Zubereitung

Die Butter auf Zimmertemperatur aufwärmen lassen und dann zusammen mit dem gesiebten Puderzucker mit dem elektrischen Rührgerät zu einer Buttercreme vermischen. Das Salz, das ganze Ei und die Eigelbe (Eiweiß für anderes Rezept aufheben!) dazugeben und zu einer luftigen Masse verquirlen. Anschließend das Mehl und die Speisestärke zunächst separat sieben und gut miteinander vermengen. Dann nach und nach in die Eiermasse geben, abwechselnd mit den gemahlene Nüssen und Mandeln, dem Zimt, Vanillezucker und der Zitronenschale. Nun alles miteinander verkneten, bis der Teig eine homogene Kugel formt. Diese in Frischhaltefolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Am nächsten Tag den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3-4mm stark ausrollen und mit Stern-Ausstecherformen ganze Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Dann noch einmal die gleiche Anzahl Plätzchen mit einer speziellen Stern-Ausstecherform mit einem inneren "Stern-Loch" ausstechen und ebenso aufs Backblech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 160° C Umluft 8-10 Minuten backen bis die Sterne gold-gelb leuchten. Auf einem Backgitter abkühlen lassen.

Nun einen Zuckerguss aus 150g gesiebtem Puderzucker und VERPOORTEN Original Eierlikör herstellen. Dazu den VERPOORTEN Original Eierlikör Löffel für Löffel untermischen, bis die Masse dickflüssig ist, aber noch nicht zu dünn. Dann mit einem Messer auf die ganzen Sterne aufstreichen und darauf einen Stern mit Loch setzen - fertig ist der Sterntaler. Nach dem Trocknen die Sterntaler noch großzügig mit Puderzucker überstäuben.



[Link zum Rezept: Weihnachtsplätzchen Sterntaler mit Verpoorten-Guss](#)

Weihnachtsplätzchen Sterntaler mit Verpoorten-Guss

Leser-Tipp

Wer keine spezielle Loch-Ausstecherform zur Hand hat, kann auch einen normalen Sternausstecher verwenden und anschliessend die Mitte mit einem kleinen kreisförmigen Ausstecher herausstechen.

[Link zum Rezept: Weihnachtsplätzchen Sterntaler mit Verpoorten-Guss](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de