

Orangen-Mandelsterne mit Baiserguss

Gebäck » Kekse

Zutaten (45 Stück)

- » 125g Mandeln
- » 1 Ei(er)
- » 275g Mehl
- » 140g Puderzucker
- » 1 Prise Salz
- » 150g Butter/Margarine
- » abger. Orangenschale
- » 1 Msp. Ingwer
- » 50g Mandelblättchen

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

bis 5€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen, auskühlen lassen und fein mahlen. Ei trennen. Mehl mit 50g Puderzucker, Salz, Butter in Flöckchen, gemahlene Mandeln, Orangenschale, Ingwer und Eigelb in eine Rührschüssel geben, kurz durchkneten. Dann mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche legen. 75g Puderzucker durch ein Sieb streichen. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker nach und nach zugeben. Sterne mit Eiweißguss bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Blechweise im vorgeheizten Ofen bei 150°C 18-20min backen. Kekse auf einem Gitter auskühlen lassen und mit 15g Puderzucker bestreuen.

Nährwerte: 80kcal/E2g/F5g/KH8g pro Stück

angelegt am: 26.11.2003

Rezept-Nr: 764

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke