

Weihnachtsbacken Rezepte

Buttersterne

Anzahl: 100 Stück

Gattung: Backen, Gebäck, Weihnachten

200 g	Butter	400 g	Weizenmehl
200 g	Zucker	3 Essl.	Sahne
6	Sk Eigelb		- bis 1/3 mehr
1	Sk Zitronenschale		Hagelzucker
1/2 Teel.	Macis (Muskatbluete)		

Sie sind besonders mürb, herrlich buttrig und schmelzen geradewegs auf der Zunge. (Sagte der kleine Fritz zu Beginn der Zubereitung) Butter, Zucker und 5 Eigelb in der Küchenmaschine sehr lange schlagen, bis eine dicke, fast weisse Creme entstanden ist. Mit Zitronenschale und Macis würzen. Schliesslich rasch das Mehl einarbeiten. Den Teig in zwei Portionen teilen, zu einer Rolle formen und in eine Plastiktüte packen. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

Erst am nächsten Tag die Teigrollen jeweils halbzentimeterdick, also auf keinen Fall zu dünn, ausrollen. Sterne ausstechen. Das restliche Eigelb mit Sahne verquirlen, die Sterne damit einpinseln, Hagelzucker aufstreuen. Bei 100 Grad (Umluft) eine halbe Stunde backen.