

REZEPT FÜR ORANGEN-STERNPLÄTZCHEN



ORANGEN-STERNPLÄTZCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für ca. 40 Stück | 60 Min. | + Kühl- und Abkühlzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 150 g Butter
- 350 g Mehl
- 70 g Marzipanrohmasse
- 70 g SweetFamily Puderzucker
- fein abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- 2 Eigelb
- Mehl zum Bearbeiten

Für die Füllung:

- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 EL Orangenblütenwasser
- 1 EL SweetFamily Feiner Zucker
- 2 EL rotes Johannisbeergelee
- zum Bestreuen 3 EL SweetFamily Puderzucker



2867

ZUBEREITUNG

415

Kcal

Pro 100 g

6.3

Gramm

Eiweiß

51

Gramm

Kohlenhydrate

20.5

Gramm

Fett

1. Für den Teig Butter würfeln und mit übrigen Teigzutaten glatt verkneten. Teig zugedeckt ca. 6 Stunden kühl stellen.

2. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Teig kurz geschmeidig kneten und portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 4 mm dünn ausrollen. Mit einem Sternförmchen Plätzchen (7 cm Ø) ausstechen und auf die Bleche legen. Bei der Hälfte der Sterne die Mitte mit einem kleineren Sternförmchen (6 cm Ø) ausstechen. Sterne blechweise im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) 8-10 Minuten hellbraun backen. Kekse herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Für die Füllung Orangenmarmelade, Orangenblütenwasser und Zucker einmal aufkochen und durch ein Sieb streichen. Johannisbeergelee separat ebenfalls kurz aufkochen. Beides abkühlen lassen, in zwei Spritztütchen füllen und auf die ganzen Sterne spritzen. Gelochte Sterne mit [Puderzucker](#) bestreuen und darauf setzen.

Tipps:

Die gelochten Sterne werden im Ofen schneller braun, daher am besten nur die Sterne auf einem Blech "lochen" und ggfls. früher aus dem Ofen nehmen.

Für die Terrassenkekse Teig mit 3 unterschiedlich großen Blütenförmchen ausstechen. Plätzchen wie beschrieben backen, anschließend jeweils drei nach Belieben mit Orangenmarmelade zusammensetzen.

Für die Füllung findest du hier unsere Rezepte

REZEPT FÜR ORANGEN-STERNPLÄTZCHEN

für [Orangenmarmelade](#) und [Johannisbeergelee](#).

Mit unserem [Rezept](#) kannst du das Marzipan auch ganz einfach selbst machen.