

Benötigte Zutaten

150 g	Staubzucker
200 g	Mehl
50 g	Speisestärke
50 g	Kakaopulver
3	Eigelb
200 g	Premium Teebutter kalt
125 g	Quittengelee
1 TL	Zitronensaft oder Marillengeist
	Mehl zum Ausrollen
	Staubzucker zum Bestäuben

Schokoladen-Quittensterne

Siegerrezept des ORF Salzburg Rezeptwettbewerbs 2013

Anleitung

1. Staubzucker, gesiebtes Mehl, Stärke und Kakaopulver auf eine Arbeitsplatte häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und die Eigelbe hineingeben.

2. Die Butter in Flöckchen um die Mulde herum verteilen und alles rasch mit den Händen zu einem Teig kneten. Zur Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten rasten lassen.

3. Den Backofen auf 160 Grad Celsius vorheizen. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.

4. Mit der größeren Sternform Sterne aus dem Teig ausstechen, der Teig sollte ca. 48 Sterne ergeben. Aus der Hälfte der Sterne mit der kleineren Sternenform die Mitte ausstechen. Die Sterne auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen ca. 12 Minuten backen.

5. Die Schokosterne vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Quittengelee mit Zitronensaft oder Marillengeist glatt rühren und die ganzen Sterne damit bestreichen.

6. Die Plätzchen mit dem ausgestochenen Stern mit Staubzucker bestäuben und jeweils einen bestäubten Keks auf einen mit Gelee bestrichenen Keks setzen.

Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten