



Claus Vester

# Das kriegst Du gebacken

17 Erfolgsrezepte  
für Weihnachtsplätzchen

# Eierlikörsterne





Zubereitung: 50 Minuten  
Kühlzeit: 1 Stunde  
Backzeit: 8 - 10 Minuten

## Zutaten (ca. 40 Stück)

250 g Mehl  
100 g geschälte, gemahlene  
Mandeln  
2 TL Zimt  
2 TL echter Bourbon-Vanillezucker  
1 Prise Salz  
1 TL abgeriebene Zitronenschale  
(Bio)  
125 g Butter  
100 g Rohrzucker  
1 Ei

## Zutaten (nach dem Backen)

250 g Puderzucker  
6 El Eierlikör

## Zubereitung

1. Mehl mit gemahlenden Mandeln, Zimt, Vanillezucker und einer Prise Salz mischen. Butter mit dem Zucker schaumig rühren, dann das Ei und die abgeriebene Zitronenschale hinzufügen und gut verrühren. Anschließend mit der Mehlmischung zu einem Teig verkneten.
2. Teig zu einer Kugel formen, flach drücken und in Frischhaltefolie gewickelt 1 Stunde kalt stellen.
3. Den Teig etwa 5 mm dick ausrollen und je zur Hälfte Kreise (Ø 6 cm) und Sterne (mit Loch) ausstechen.
4. Auf der mittleren Schiene des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens (am besten mit Ober- und Unterhitze) etwa 8-10 Minuten backen.

5. Aus dem Puderzucker und dem Eierlikör eine Glasur rühren. Nach dem Auskühlen zunächst die Kreise mit der Glasur bestreichen und dann die gelochten Stern daraufsetzen. Anschließend auch die Oberfläche der Sterne mit Glasur versehen.

# Feigen-Makronen

