

Gebäck – „Mützensterne“

Zutaten sind:

➔	Für den Teig
➔	250 gr. Mehl
➔	1 Eigelb
➔	250 gr. Butter
➔	100 gr. Saure Sahne
➔	Für den Guss (Mützen)
➔	2 Eiweiß
➔	250 gr. Puderzucker
➔	200 gr. Mandelplättchen
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Verknete alle Zutaten zu einem Teig. Auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsplatte rollst du den Teig dünn aus. Mit einem Ausstecher stichst du die Sterne aus und legst sie auf ein Backblech, das zuvor mit Backpapier ausgelegt wurde. Für den Guss schlägst du das Eiweiß zu steifem Schnee, dann den Puderzucker beimengen. Die Mandelplättchen etwas zerbröckeln und ebenfalls unterrühren. Verteile jeweils eine Messerspitze auf die Sterne.

Weitere Bemerkungen:

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten

etwa ½ Stunde

El.-Herd *backen*

Heize den Backofen auf 200° vor, 12 – 15 Minuten
backen

(Umluft ca. 175°). Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“