

Mandelsterne

Teig:

350g Weizenmehl
 $\frac{1}{2}$ gestr. Teel. Backpulver
150g Zucker
1 P. Vanilinzucker
Salz
4 Tr. Rum-Aroma
1 Ei
150g Zucker
100g gem. Mandeln

Zum Bestreichen:

Etwa 3 Eßl. Kirsch-Konfitüre (durch ein Sieb gestrichen)

Zum Bestreuen:

Gehackt Mandeln

Guß:

75g Kuchenglasur

Für den Teig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen.
Den Teig etwa $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen.

Bei 175°-200° C (vorgeheizt) etwa 10 Minuten backen.

Die erkalteten Sterne dünn mit Kirsch-Konfitüre bestreichen und die Mitte mit gehackten Mandeln bestreuen. Die Spitzen der Sterne mit Kuchenglasur bestreichen.

