



Stammtisch Allgäu

Rezept Mercedes-Stern zum Allgäuer Herbsttreffen

(1 Rezept ergibt ungefähr 12 Sterne (24 Ober- und Unter-Teile) - mehr oder weniger entsprechend rechnen)

Material:

375 g Vollkorndinkelmehl

250 g Puderzucker

250 g geschälte und geriebene Mandeln

250 g Abgeriebene Zitronenschale

250 g Margarine (keine Butter! Wird sonst nichts!)

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 Eier



Füllung: Marmelade nach Geschmack.

Mercedes-Stern: Original W123 oder 124 Stern, am besten mit Halterung. Drückt sich dann einfacher in den Teig. Und die Arbeit am besten an der Tischkante machen, weil es sich so leichter arbeitet.

Ausstechen: Für den Sterndurchmesser mit ausreichendem Rand passende einfache Sektschale.

Die Arbeit:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. 1 Tag kühl ruhen lassen. Anschließend den Teig etwa 3 - 4 mm dick ausrollen. Mit der Sektschale runde Formen ausstechen. Mit dem Stern die Hälfte der runden Teiglinge vorsichtig eindrücken. Üben! Nicht zu tief, aber auch nicht zu flach. Die runden Teiglinge mit etwas mehr Abstand zueinander auf das Backblech legen, weil sie auseinanderlaufen – muß man üben. 20 Minuten bei 180 – 200 Grad goldgelb backen. Vorsichtig! Jeder Herd heizt anders! Beim ersten Mal beobachten! Nicht zu hart werden lassen. Nach dem Backen gut auskühlen lassen, sonst lässt sich die Marmelade nicht verstreichen. Die Hälfte der Plätzchen ohne Stern nach Geschmack mehr oder weniger mit Marmelade bestreichen. Die mit dem Stern daraufsetzen. Puderzucker mit Wasser und einigen Spritzern Zitronensaft zu einer nicht zu flüssigen Masse anmischen und mit einer Spritze die eingedrückte Sternform ausfüllen. Guten Appetit!