

Mandarinen-Walnuss Sternschnuppen (ca. 100 Stück)



Teig:

300 g Mehl, 2 TL Backpulver
100 g Zucker, 1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz, 150 g Butter
1 kleines Ei
1 EL frischen Abrieb einer Bio mandarine

Zutaten für die Mandarinenmarmelade:

250 ml Mandarinen saft (aus 4 Mandarinen gepresst)
150 g Gelierzucker, 2 EL Vanillezucker

Glasur:

2 EL Walnusslikör
6 EL Puderzucker



So geht's

Zubereitung: Mehl und Backpulver auf die Arbeitsplatte sieben, mit Salz, Zucker und Vanillezucker mischen. Eine Mulde in die Mitte machen, das Ei hineingeben. Butter in Stücken außen herum geben und die frisch geriebene Schale der Mandarine zugeben. Nun alles schnell zu einem Teig verkneten in Folie wickeln und 1 h kühl stellen.

In der Zwischenzeit die Marmelade und Glasur vorbereiten. Mandarinen auspressen und 250 ml Saft (ohne Kerne - aber mit Fruchtfleisch) in einen kleinen Topf geben. Vanillezucker zur Flüssigkeit geben. Mit dem Gelierzucker vermischen, ebenfalls dazugeben und gut unterrühren. Nun die Flüssigkeit langsam zum Kochen bringen und 1 min sprudelnd kochen lassen. Weck-Gläser mit heißem Wasser ausspülen und auf einem Küchentuch bereitstellen. Die kochende Flüssigkeit sofort in die vorbereiteten Gläser füllen, Deckel aufschrauben und auskühlen lassen (Glas kann dabei umgedreht werden, muss aber nicht...).

Zur Herstellung der Glasur Puderzucker sieben und mit Walnusslikör verrühren, bis sich der Puderzucker vollständig aufgelöst hat. Die Glasur darf ruhig etwas flüssiger sein - beiseite stellen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen (Umluft). Den Teig aus der Kühlung nehmen und kurz weichkneten. Dann daraus die gleiche Anzahl Kreise und Kreise mit kleinen Sternschnuppen als Öffnung stechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen 8 min backen.

Sofort vom Backblech nehmen abkühlen lassen. Nach dem Erkalten die Oberteile (Kreise mit Sternschnuppen) mit der vorbereiteten Glasur bestreichen (die Glasur auf die Unterseite (also die Seite mit der die Plätzchen auf dem Backblech lagen) streichen, damit bleiben die Kanten der Sternschnuppen besser sichtbar) und trocknen lassen. Die Mandarinenmarmelade kegelförmig auf die Kreise streichen. Oberteile aufsetzen. Es darf ruhig ein wenig der hellen Marmelade in der Sternschnuppenöffnung herausquellen.

Trocknen lassen und in einer Blechdose aufbewahren.