

Köstliche Naschereien! Rezept/Foto: food-professionals.de
ESSEN & TRINKEN *live*Magazin November-Dezember 2015

Zaubersterne

Zutaten für ca. 20 Stück:

150 g Mandeln gemahlen, 300 g Mehl, 90 g Zucker, 3 EL Vanillezucker, 180 g Butter, 3 Eigelbe, 1 P PICKERD Cake-Creme Vanille (= 200 g), 1 P Fondant, rosa, weiß, lila (à 150 g)

Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Butter und Eigelbe zu einem geschmeidigen Teig verkneten, in Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen. Teig zwischen Folie ca. 5 mm dick ausrollen und weihnachtliche Motive ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 4, Umluft 180 °C) ca. 8-10 Min. goldbraun backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Fondant ausrollen, passende weihnachtliche Motive ausstechen und mit Cake-Creme auf den Keksen fixieren. Mit der restlichen Cake-Creme nach Belieben dekorieren.

