

# Himmelssterne



Rezept und Foto zur Verfügung gestellt von Marianne Immler

## **Zutaten:**

### *Teig:*

300 g Mehl

50 g Puderzucker

2 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

250 g Margarine ( Sanella )

Einige Tropfen Bittermandelaroma

### *Zutaten – Belag:*

300 g Marzipan

70 g Puderzucker

1 Eßl. Mandellikör – Amaretto

Einige Tropfen Bittermandel – Aroma

150 g Aprikosenkonfitüre

### *Guss:*

100 g Puderzucker

1 Eiweiß

Gelbe Back – und Speisefarbe

Außerdem: Gefrierfolie, Backpapier

## **Zubereitung:**

Die Teigzutaten rasch verkneten (K-Haken), flach geformt und abgedeckt 1 Stunde kaltstellen ( besser etwas in Truhe oder bei Frost draußen ruhen ).

Zwischen Folie portionsweise 2 mm dick ausrollen ( Offenes Fenster bearbeiten – Teig nicht zu dünn – sehr empfindlich), die Sterne ausstechen und auf ein mit Folie ausgelegtes Backblech legen.

Bei 160° – ca. 15 Minuten backen – auf dem Blech auskühlen lassen!

Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker, Mandellikör und Backöl verkneten (K-Haken). Masse zwischen Folie dünn ausrollen, ebenfalls Sterne ausstechen.

Konfitüre erhitzen. Abgekühlte Plätzchen mit Konfitüre bestreichen und sofort je 1 Marzipanstern daraufsetzen.

Puderzucker unter das steifgeschlagene (Ballonbesen) Eiweiß heben, mit Speisefarbe gelb färben. Sterne mit Guss bepinseln und gut trocknen lassen.

---

## Amerikanischer Apfelkuchen – Apple Pie



Foto und Rezepte von Manu Beecken

**Zutaten** für Piecrust:

360 g Mehl

50 g Zucker

90 g kalte Margarine

90 g kaltes Pflanzenfett (Palmin Soft, Crisco o.ä.)

1 Eigelb

5 – 8 EL Eiswasser

*Füllung:*

6 – 8 Äpfel, geschält und in dünne Schnitze geschnitten  
(Multizerkleinerer)

je 2 EL Zitronensaft und Ahornsirup

optional: eine Handvoll Rosinen

100 – 150 g brauner Zucker

1 TL Zimt

je 1 Messerspitze Muskatnuss und Nelken

1 geh. EL Speisestärke

1 EL Butter in Flocken

**Zubereitung:**

Alle Teigzutaten mit dem Knethaken (Anmerkung: K-Haken sollte auch gut gehen) der CC verkneten und mind. 1. Std in den Kühlschrank

Etwa 1/2 des Teiges dünn ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, in die mit Teig ausgelegte Form einschichten, einige Butterflocken auflegen.

Restlichen Teig zum Deckel ausrollen, auflegen und am Rand gut festdrücken. Mit etwas Butter bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen, einige Löcher mit einer Gabel einstechen.

Etwa 10 Minuten bei 225 Grad backen, dann Hitze auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 40 bis 45 Minuten backen.

---

# Linzer Kipferl



Rezept von Gerhard Sam und ausprobiert und für sehr lecker befunden von Monika Pintarelli/Foto von Monika Pintarelli

## **Zutaten:**

500g Margarine

300g Staubzucker

650g Mehl

4 Eier

Vanillezucker/Zitronenabrieb

*Für die Glasur:*

250 g Manner Kochschokolade

125 g Butter

## **Zubereitung:**

Margarine und Staubzucker und Aromen sehr lange rühren (K-Haken), ca 15 Minuten oder länger dann nach und nach die Eier einrühren und nochmal ca 10 Minuten rühren am Schluss das Mehl unterheben.

Mit einem großen Einwegspritzsack mit großer Tülle

aufspritzen.

Bei 180 Grad hell backen

Mit Marmelade füllen (z.B. Marillenmarmelade/Ribiselgelee) und  
in Schoko tauchen.



Foto: Monika Pintarelli