

Espressosterne



Zutaten

1 - 2 TL Instant-Kaffeepulver
2 EL lauwarmen Wasser
100 g Zucker
250 g kalte Butter
1 Prise Salz
2 Eigelb
300 g Mehl
50 g Speisestärke
Kaffeemischung
1 TL Marillenmarmelade

Zubereitung

Instant-Kaffeepulver mit lauwarmen Wasser in einer Tasse verrühren.

Zucker 10 Sek / Stufe 10 pulverisieren und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter in Stücken, Salz, Eigelb, Mehl, Speisestärke und Kaffeemischung mit Hilfe des Spatels zu Teig verarbeiten.

Teig zu zwei Kugeln formen, in Folie wickeln und eine halbe Stunde kalt stellen.

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen.

Teig 3 mm dünn ausrollen, Sterne ausstechen, auf das mit Backpapier belegte Blech legen, aus der Hälfte der Sterne mittig kleinere Sterne oder Löcher ausstechen.

Jeweils 2 Bleche bei 160°C Heißluft ca. 14 - 15 Minuten backen.

Die gelochten Sterne mit Staubzucker bestäuben.

Vollständig auskühlen lassen.

Je 1 TL Marillenmarmelade in die Mitte der Sterne geben, die gezuckerten, gelochten Sterne vorsichtig aufsetzen.