



KARDAMOM-STERNE

Zutaten:

Für ca. 25 Stück

Teig:

125 g Butter,
weich 70 g Zucker
2 Eigelb
30 g Quittenkonfitüre
15 Kardamom-
Kapseln, im Mörser
gequetscht, Schalen
entfernt
200 g Mehl

Glasur:

2 Beutel Hagebuttentee
100 g Puderzucker
Kandierte Früchte und
Zuckergarnituren für
die Garnitur, nach
Belieben

Zubereitung:

1 Für den Teig Butter und Zucker cremig rühren. Eigelb, Konfitüre und Kardamom dazumischen. Mehl mit einem Teighorn daruntermischen, rasch zu einem Teigballen zusammendrücken, flachdrücken und 1 Stunde zugedeckt kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 5 mm dick auswallen. Sterne verschiedener Grösse ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im unteren Drittel des auf 190 °C vorgeheizten Ofens ca. 20 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen.

3 Für die Glasur $\frac{1}{2}$ Tasse dunkelroten Hagebuttentee zubereiten. So viel Tee mit dem Puderzucker mischen, bis eine dickflüssige Glasur entstanden ist. Die Sterne damit bepinseln, evtl. mehrere Sterne aufeinanderkleben, mit kandierten Früchten und Zuckergarnituren verzieren, trocknen. In einer Dose aufbewahren.

Weisse Glasur nur mit Puderzucker und Wasser zubereiten.