



Menge 40 – 45 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## PUNSCHSTERNE

Der beste Punsch? Kommt frisch aus dem Ofen – und zwar in Form dieser herrlichen Punschsterne!



### Zubereitung

1. Mehl, Backpulver, Mandeln, Diamant Brauner Zucker, Vanillezucker, Salz, Gewürze und Eier in eine Schüssel geben. Butter in Stückchen dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Teig ca. 5 mm dick ausrollen und mit einem Stern-Ausstecher (ca. 5–6 cm) Kekse ausstechen. Aus der Hälfte der Kekse mit einem kleineren runden Ausstecher (ca. 2 cm Ø) die Mitte ausstechen. Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 160 °C (Umluft 140 °C) ca. 10–12 Minuten backen. Abkühlen lassen.
4. Johannisbeergelee erwärmen, Gewürze unterrühren und die Kekse ohne Loch komplett damit bestreichen. Jeweils einen zweiten Keksstern mit Loch darauf setzen und trocknen lassen.
5. Diamant Puderzucker sieben, mit Glühwein zur Glasur anrühren, Sterne damit bestreichen und trocknen lassen.

### Zutaten

#### Für den Teig:

500 g	Mehl
1 TL	Backpulver
100 g	gemahlene Mandeln
160 g	Diamant Brauner Zucker
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Prise	Salz
½ TL	Zimt
½ TL	gem. Nelken
½ TL	gem. Kardamom
2	Eier (Größe M)
270 g	kalte Butter

#### Für die Füllung:

100 g	rotes Johannisbeergelee
½ TL	Zimt
½ TL	gem. Nelken

#### Zum Verzieren:

200 g	Diamant Puderzucker
4-5 EL	Glühwein (Fertigprodukt; alternativ roter Fruchtsaft)

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
 Ihr Diamant-Team.