

Orangen-Vanille-Sterne mit Rumglasur



Rezept für 40 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Inländerrum	3 Esslöffel
Leitungswasser / Stilles Wasser	3 Esslöffel
Salz	1 Prise(n)
Orangensaft / Orange Juice	3.5 Teelöffel
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Feinkristallzucker	120 g
Weizenmehl (glatt)	400 g
Staubzucker / Puderzucker	150 g
Butter	200 g
Vanilleschoten	2 Stk.
Orangenschalenaroma	2 Pkg.

Zubereitung:

Starkoch Rudi Grabner, bekannt aus dem "Das Anton" in Linz oder dem Hotel Fuschl, hat heuer exklusiv für SPITZ süße und pikante Zubereitungs-Vorschläge mit Inländerrum oder dem traditionell-weihnachtlichen Eierweinbrand kreiert.

{1} Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten rasch zu einem glatten Mürbteig verarbeiten. Etwa 1 Stunde lang kühl stellen.

{2} Anschließend den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Fläche 4-5 mm dick ausrollen. Sterne in

verschiedenen Größen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

{3} Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C etwa 10 min hellbraun backen lassen.

{4} Staubzucker, SPITZ Inländerrum und Wasser in einer Schüssel über Wasserdampf gut verrühren und die Glasur mit einem Pinsel auf die Kekse auftragen und gut auskühlen lassen.

Tipp:

Die Sterne eignen sich auch als Christbaumschmuck – stechen Sie einfach vor dem Backen ein Loch aus

Mit freundlicher Genehmigung von
Himmelhoch GmbH
Text, PR & Event
Wien

© Spitz

Weitere tolle SPITZ Rezepte von Starkoch Rudi Grabner:

Eierweinbrand-Schüsslerl (<http://www.koch-idee.at/Rezept-2284-Eierweinbrand-Schuesslerl.html>)

Gebratene Ente mit Eierweinbrand-Semmelfülle (<http://www.koch-idee.at/Rezept-2283-Gebratene-Ente-mit-Eierweinbrand-Semmelfuelle.html>)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2282-Orangen-Vanille-Sterne-mit-Rumglasur.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at