Arrak Ananas Sterne

Zutaten:

200 g Mehl
120 g Butter
70 g Zucker
2 Eigelb
1 Prise Salz
2 Teelöffel frisch geriebenen Ingwer
4 Esslöffel Ananaskonfitüre
50 g Puderzucker
4 Teelöffel Arrak-Aroma
1-2 Esslöffel Ananassaft
Stern Austecherform

Backzeit ca 7 min pro Blech bei 175 Grad.

Das Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Eigelbe, 1 Prise Salz und Ingwer in die Mulde geben. Alles mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Backofen vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Plätzchen ausstechen, auf das Blech legen und im Ofen hell gelb backen. Gebackene Sterne auskühlen lassen.

Die Konfitüre erwärmen und dünn auf die Plätzchen streichen und ca. 3 Stunden trocknen lassen. Puderzucker mit Arrak Aroma und wenig Ananassaft glatt rühren. Auf die Sterne streichen und nochmals 3 Stunden trocknen lassen.