

## Bratapfelsterne mit Grenadineglasur

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten + Auskühlzeit

### Zutaten (für ca. 30 Stück):

60 g getrocknete Apfelringe (soft)  
125 g weiche MEGGLE Alpenbutter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt  
1 Ei, Gr. M  
225 g Mehl, Typ 405  
60 g gemahlene Mandeln, geröstet  
200 g Puderzucker  
1 TL Zitronensaft, frisch gepresst  
1 EL Grenadinesirup  
Einige Tropfen rote Lebensmittelfarbe  
Feine silberne Zuckerperlen



Die Apfelringe fein hacken. Die Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Zimt in eine Schüssel geben und mit den Schneebesens des Handrührgeräts schaumig aufschlagen. Das Ei zugeben und unterrühren. Das gesiebte Mehl und die gerösteten Mandeln mischen. Die gehackten Apfelringe nach und nach zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche gleichmäßig 5 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Sterne ausstechen (Durchmesser ca. 5 cm). Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

Die Sterne aus dem Ofen nehmen und auf dem Backblech auskühlen lassen. Den gesiebten Puderzucker mit der Grenadine, dem Zitronensaft und einigen Tropfen Lebensmittelfarbe glatt verrühren. Die Sterne mit der Glasur pinseln und mit Zuckerperlen verzieren.