

## Mozartkugeln

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Backen  
Gebaeck  
Weihnachten  
Zimt

175 g Mehl  
70 g Speisestärke  
125 g Mandeln; gemahlen  
125 g Zucker  
3 ts Backpulver; gestrichen  
2 ts Zimt  
75 g Margarine  
1 tb Rum

### \* FÜR DEN GUSS

250 g Puderzucker  
2 tb ;Wasser, bis zur Hälfte  
--mehr

### \* QUELLE

- Adler Weihnachts-Backbuch
- erfasst: Renate Schnapka
- am 15.10.97

Mehl mit Speisestärke, Mandeln, Zucker, Backpulver und Zimt mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Fett in Flöckchen und Rum hineingeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf leicht bemehlter Fläche ca. 3mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und bei :175oC (Gas: Stufe 2) 10-12 Min. backen.

Puderzucker und Wasser glatt verrühren und die Sterne damit bestreichen.