LINZER STERNE

4.7 bei 87 Bewertungen

1 h 40 min | Mürbteig | Heißluft | 170 Grad | 12 min

Zubereitung

1. Für den Mürbteig (>Mürbteig 1×1 (https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)) zuerst das Mehl mit dem Backpulver in eine Schüssel geben, dann die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker, Vanillezucker, das Ei und die Milch dazugeben. Mit Hilfe eines Flachrührers oder Knethakens die Zutaten zu einem festen Mürbteig verarbeiten. Den Teig etwa eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen, Kekse ausstechen und auf ein Backblech legen. Anschließend im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 12 Minuten lang backen.

3. Die Kekse auskühlen lassen und die Marmelade leicht erwärmen. Die runden Kekse mit der Marmelade bestreichen und die Kekse mit Sternenloch vorsichtig daraufsetzen. Mit Staubzucker bestreuen.

BACKEN MIT Tipp CHRISTINA

Die kleinen Sternchen, die beim Ausstechen übrig bleiben, einfach als Minikekse mitbacken.

Zutaten

FÜR CA. 35 STÜCK

TEIG

120 g	Butter
100 g	Staubzucker
250 g	Weizenmehl 700
1	Ei
8 g	Backpulver
3 EL	Milch
1 Pkg.	Vanillezucker

Ribiselmarmelade zum Füllen

1 runder Keksausstecher
1 kleiner Sternausstecher