

LINZER STERNE

★★★★★ 4.9 bei 47 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig zubereiten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3-4 mm dick ausrollen, mit passenden Ausstechern ausstechen und auf ein Backblech legen. Anschließend im vorgeheizten Backofen 12 Minuten lang backen.
- 3 Die Kekse auskühlen lassen und danach den Boden mit der leicht erwärmten Marmelade bestreichen und den Deckel daraufsetzen. Im Anschluss noch mit Staubzucker bestreuen.



Zutaten

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