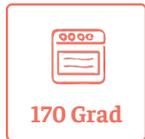


# SCHNEESTERNE

★★★★☆ 4.5 bei 6 Bewertungen

Backen  
mit  
Christina



## Zubereitung

- 1 Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig (>Mürbteig 1x1 (<https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/>)) verarbeiten. Dazu das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und die in Stücke geschnittene Butter, den Zucker und das Ei dazugeben. Mit der Küchenmaschine oder per Hand zu einem glatten Teig kneten und diesen zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- 2 Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und die Schneesterne (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/ausstecher-schneesterne/>) ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad Heißluft ca. 10 Minuten backen.
- 3 Die Hälfte der ausgekühlten Kekse mit Staubzucker bestreuen (sie dienen als Deckel). Die andere Hälfte mit Marmelade bestreichen (diese werden als Böden verwendet). Je einen Boden mit einem Deckel zusammensetzen.

## Zutaten

### FÜR CA. 25 KEKSE

#### TEIG

- 300 g Weizenmehl 700
- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei

#### FÜLLE

Marillenmarmelade

#### ZUM VERZIEREN

Staubzucker