

Sterntaler am Stiel

MENGE

ca. 30 Stück

ZUBEREITUNGSZEIT

55 Minuten

GESAMTZEIT

1:55 Stunden

Zutaten:

300 g Weizenmehl (Type 700)

200 g Butter

100 g Staubzucker

1 Ei

Mehl zum Ausrollen

Stern-Keksausstecher
(und ein kleiner Stern für die Mitte)

Rote Marmelade, Holzstiele



Zubereitung:

1. Aus den angegebenen Zutaten einen glatten, eher festen Teig zubereiten (mit den Händen abbröseln). Diesen eine Stunde kühl rasten lassen, kurz durchkneten und dann auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen.
2. Für die zwei Keksteile (oben und unten) einen großen Stern-Ausstecher verwenden. In den oberen Teil zusätzlich einen kleinen Stern in der Mitte ausstechen.
3. Auf den unteren Teil 1 TL Marmelade setzen, den Holzstiel darauf legen und den Stern mit dem kleinen Sternloch darauf setzen. Den Rand mit einer Gabel rundherum festdrücken.
4. Nun die Kekse für ca. 12 Minuten bei 170 Grad Heißluft backen und danach auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und dekorativ anrichten.



Kathrin Kurzmann/2A