

LINZER STERNE

★★★★★ 4.8 bei 75 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Für den Mürbteig (>[Mürbteig 1x1](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/)
(<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.



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