

SCHNEESTERNE

★★★★☆ 4.6 bei 7 Bewertungen



Zubereitung

- 1 Die angegebenen Zutaten zu einem Mürbteig (>[Mürbteig](https://www.backenmitchristina.at/rezepte/muerbteig/) 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/) (<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.

Backen
mit
Christina



Zutaten

FÜR CA. 25 KEKSE

TEIG

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

FÜLLE

Marillenmarmelade

ZUM VERZIEREN

Staubzucker