



5

Erdbeer-Sterne

Zutaten

300 g Mehl
200 g kalte Butter
100 g Zucker
1 Eigelb
1 Pkg. Vanillezucker
geriebene Schale
einer Bio-Zitrone

½ Glas Sander Erdbeer
Fruchtaufstrich

Puderzucker

Ausstechförmchen

- große Stern
- kleine Herzen
- Blumen, Kreise etc.

Zubereitung

Butter, Mehl, Zucker und das Eigelb zu einem Mübeteig verkneten. Den Teig in Folie eingewickelt 1 Stunde kalt stellen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier vorbereiten. Den kalten Teig geschmeidig kneten, bevor er 3 mm dünn ausgerollt wird. Aus der Teigplatte Sterne (Herzen oder Blumen gehen natürlich auch) ausstechen. Die Hälfte der Keksteiglinge mit einem kleineren Förmchen in der Mitte ausstechen. Die Kekse auf mittlerer Schiene 14 Minuten backen.

Tipp: In die ausgestochenen Herzkekse kann man ein Loch stechen und nach dem Backen den Keksanhänger mit einem Band versehen.

Auf den warmen Kekssternen einen Teelöffel Erdbeermarmelade verstreichen und diese mit den Sternen (mit Herzloch) bedecken. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!