

Weihnachtssterne

Zutaten

140 g	glattes Mehl
100 g	kalte Butter
70 g	Staubzucker
30 g	geriebene Mandeln
2	Dotter

Glasur und Garnitur:

1	Eiklar
80 g	Staubzucker
50 g	Preiselbeermarmelade (passiert)

Weiteres:

Mehl
Zitronensaft



Arbeitsbeschreibung

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Gut gekühlte Butter in kleine Stücke schneiden und mit Mehl verbröseln (die Hände sollen dabei möglichst kalt sein), mit Staubzucker, geriebenen Mandeln und Dotter rasch zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 10 min im Kühlschrank rasten lassen.
2. Backrohr auf 180° C vorheizen und 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Sterne ca. 4 cm ausstechen und auf das Backblech legen.
4. Kekse im vorgeheizten Rohr, mittlere Schiene ca. 8 Min. hell backen, aus dem Rohr nehmen und auskühlen lassen.
5. Preiselbeermarmelade glattrühren. Danach jeweils 2 Kekse mit Marmelade zusammensetzen. Für die Glasur Eiklar mit Zucker und einigen Tropfen Zitronensaft verrühren. Glasur in ein kleines Stanitzel füllen und die Kekse mit einem Streifenmuster verzieren.