

Sterne zum Vernaschen

Zur Weihnachtszeit bekommt man Hunger auf Kekse, aber was tun, wenn alle Dosen leer sind? Für diesen Notfall gibt es eine einfache Lösung, einfach Plätzchen selber machen. Dafür gibt es hier ein kleines Rezept.

Vanille Citrus Sterne

Für den Teig:

400g Mehl, 200g Butter

120g Zucker, 2 Eier

2 Vanilleschoten

4 TL Zitronensaft, 1 Prise Salz

Außerdem:

2 Eigelb, 100g Hagelzucker

Anleitung:

Mehl, Zucker und Butter vermengen bis Streusel entstehen. Die übrigen Teigzutaten hinzufügen und zu einem gleichmäßigen Mürbteig kneten. Den Teig dann zu einer Kugel formen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Danach den Teig auf einer bemehlten Fläche 4 bis 5 mm dick ausrollen und mit Ausstechformen Sterne in den Teig stechen. Die Sterne auf ein Backpapier legen und mit den Eigelben bestreichen. Jetzt nur noch den Hagelzucker draufstreuen und bei 180°C für ca. 10 Minuten in dem Backofen goldbraun backen.

Viel Spaß beim Naschen!

Joanna Pietryga

