

# Rezept Weihnachtssterne

RR 543 Online-Weihnachtsfeier 2020



## Zutaten

- 1 Ei
- 100 g Puderzucker
- 125 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker, Zitronenschale, Orangenschale oder Zimt
- 250 g Weizenmehl
- ½ gestrichenen TL Backpulver
- Smarties und Zuckerschrift
- Backpapier und Stern-Ausstechform (ca. 7 cm)



## So geht`s

**1. Vorbereiten:** Legt das Backblech mit Backpapier aus und heizt den Backofen vor (Ober-/Unterhitze: etwa 180°C, Heißluft: etwa 160°C).

**2. Knetteig:** Mischt das Mehl mit dem Backpulver in einer Rührschüssel. Fügt dann die übrigen Zutaten hinzu und verarbeitet alles mit einem Mixer zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig. Stellt den Teig nun für ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Rollt danach den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn aus. Stecht nun die Sterne aus und legt sie auf das Backblech.

**3. Füllung:** Legt jedem Stern nun einen Smartie in die Mitte des „Körpers“. Nun könnt ihr entweder zwei gegenüberliegende Spitzen als Arme über den Smartie drücken oder nur eine. Dann geht es für die Sterne in den Backofen: Schiebt das Blech in den mittleren Einschub und lasst die Sterne etwa 10 Min. backen.

**4. Dekorieren:** Verziert die Sterne nun noch mit Zuckerschrift: Z. Bsp. mit Augen und Mund.

