

Christ-Sterne

Für das Backblech:

Backpapier
Stern-Ausstecher (Ø 4 cm)

Knetteig:

125 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Btl. Dr. Oetker Götterspeise
Himbeer-Geschmack
75 g kalte Butter oder Margarine
2 EL Wasser

Zum Verzieren:

40 g Puderzucker
etwa 1 EL Milch



etwa 50 Stück



gelingt leicht



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.
- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Heißluft: etwa 160°C

2. Knetteig: Mehl, Backin, Zucker, Vanillin-Zucker und Götterspeisenpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Zuletzt Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen und Wasser hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen und auf leicht bemehlter Arbeitsfläche knapp ½ cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, nach Belieben kleine Herzen oder Kreise in der Mitte ausstechen. Sterne auf das Backblech legen und je nach Größe der Ausstecher backen. Das Gebäck soll nicht braun backen.

Backzeit: etwa 8 Min.

Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Verzieren: Puderzucker sieben, mit Milch zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Glasur in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Sterne mit der Glasur verzieren und nach Wunsch mit Hagelzucker bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: < 1 g, F: 1 g, Kh: 4 g, kJ: 134, kcal: 32