

Crème-fraîche-Sterne

Für das Backblech:

Backpapier
Stern-Ausstecher

Knetteig:

375 g Weizenmehl
50 g Zucker
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Be. Dr. Oetker Crème fraîche Classic (150 g)
250 g Butter

Zum Verzieren:

einige Dr. Oetker Mandeln gehackt
etwa 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



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

Ober-/Unterhitze: etwa 220°C

Heißluft: etwa 200°C

2. Knetteig: Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa ½ cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, nach Belieben aus großen Sternen kleinere Sterne ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen. Sterne mit Mandeln oder Vanillin-Zucker bestreuen, dann backen.

Backzeit: etwa 10 Min.

Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 4 g, kJ: 200, kcal: 48

etwa 100 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt.
- Mit Tassen-Ausstechern können Sie die Plätzchen direkt an und zu Ihrem Kaffee servieren.
- Verzieren Sie die Plätzchen mit Belegkirschen und/oder gehobelten Haselnusskernen.