



# Crème-fraîche-Sterne

Zarte Plätzchen mit Mandeln zum Weihnachtsfest

etwa 100 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Stern-Ausstecher

### Knetteig:

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

### Zum Verzieren:

Dr. Oetker gehackte Mandeln  
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.

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- 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 Haselnuskernen.

