



# Fruchtige Mohnsterne

Mit Johannisbeergelee gefüllte Ausstechplätzchen für die Weihnachtszeit

etwa 70 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Knetteig:

250 g Weizenmehl

½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

125 g weiche Butter oder

Margarine

1 Pck. Dr. Oetker Mohn-Back (250 g)

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

### Füllung:

etwa 200 g Himbeer-Johannisbeergelee

## 1 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

## 2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 3 Den Teig portionsweise auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Stern-Oberhälften (Ø 6 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Daraus kleinere Sterne (Ø 2,5 cm) ausstechen. Die gleiche Anzahl an Stern-Unterhälften (Ø 6 cm) ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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



**4 Füllung:**

Gelee glatt rühren. Die Unterhälften mit Gelee bestreichen, Oberhälften auflegen und leicht andrücken.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn der Teig zu weich ist, zwischendurch in den Kühlschrank stellen.
- Besprenkeln Sie die zusammengesetzten Plätzchen mit etwa 50 g geschmolzener Dr. Oetker Kuvertüre weiß.
- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.

