





# Sternen-Cookie-Bäumchen

Knusprige Sterne aus Plätzchen zusammengesetzt

etwa 20 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier  
Stern-Ausstecher in  
verschiedenen Größen, z. B. Ø 7  
cm, 6 cm, 5 cm, 2 cm

### Knetteig:

350 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Original  
Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
200 g weiche Butter oder  
Margarine  
2 EL Wasser

### Zum Verzieren:

100 g Puderzucker  
etwa 4 TL Wasser  
Dr. Oetker Zuckerstreusel  
Smarties®  
Zuckerperlen

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa 1/2 cm dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und jeweils von jeder Sterngröße etwa 20 Sterne ausstechen. Jeweils die kleineren Sterne zusammen und die größeren Sterne zusammen auf ein Backblech legen. Backblech in den Backofen schieben und backen. **Kleine Sterne**

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 8 Minuten**



## Große Sterne

**Einschub: Mitte**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

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

### 3 Verzieren:

Puderzucker sieben und mit dem Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf jeden Stern einen dicken Tropfen geben und zu "Sternen-Bäumen" zusammensetzen. Mit übrigem Guss und Dekorartikeln die Bäumchen verzieren.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Besonders weihnachtlich wird es, wenn man die Bäumchen mit Puderzucker bestreut.

