

# Fruchtige Mohnsterne

etwa 70 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

250 g glattes Mehl  
½ KL Dr. Oetker Backpulver  
125 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Ei (Größe M)  
80 g gemahlener Mohn  
100 g geriebene Mandeln  
125 g weiche Butter  
2 EL Milch

### Ribisel-Füllung:

200 g passierte  
Ribiselmarmelade

- 1 Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (6 cm Ø) ausstechen. Mit einem kleineren Stern-Ausstecher aus der Hälfte der Kekse die Mitte ausstechen, so dass Rahmen entstehen.
- 3 Die Teigstücke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**

**Heißluft 160 °C**

**Backzeit: etwa 10 Minuten**

- 4 Die erkalteten Kekse mit Marmelade zusammensetzen und leicht andrücken.

## Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Besprenkeln Sie die Kekse mit etwas flüssiger Dr. Oetker Weiße Schoko-Geschmack- Glasur.
- In gut schließenden Dosen sind die Mohnsterne ca. 4 Wochen haltbar.