



Dr. Oetker Österreich

# Glitzersterne



etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

up to 60 Min.



### Mürbteig

300 g gesiebtes glattes Mehl  
1 KL Dr. Oetker Backpulver  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
200 g kalte Butter

### Marmelade-Füllung

heiße Marillenmarmelade

### Zitronen-Glasur

100 g gesiebter Staubzucker  
Saft von 2 Zitronen  
Dr. Oetker Back- & Speisefarben

### Zum Verzieren

Dr. Oetker Streudekor Perlen Mix  
Dr. Oetker Streudekor Winter Mix (zur Saison erhältlich)

## 1 Mürbteig

Die Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und beliebig große Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: etwa 12 Minuten**

## 3 Marmelade-Füllung

Einen Teil der Sterne mit Marmelade zusammensetzen.

## 4 Zitronen-Glasur

Staubzucker mit Zitronensaft zu streichfähiger Konsistenz glatt rühren und mit Speisefarbe beliebig einrärben. Die übrigen Sterne mit Glasur bestreichen und mit Streudekor beliebig zu Glitzersternen dekorieren.



Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · [www.oetker.at](http://www.oetker.at)  
E-Mail: [service@oetker.at](mailto:service@oetker.at) · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33