

Glitzersterne

ca. 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g gesiebttes 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 nach Wahl

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: ca. 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.