



Sterntaler

- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Wer kennt und liebt sie nicht? Buttrig, knusprig, unwiderstehlich

Zutaten

- Für den Teig:
- 250 g Weizenmehl, gesiebt
- 1 Tl Backpulver
- 100 g Zucker
- 175 g weiche Butter
- 2 kleine Eier
- 1 Prise Salz
- 150 g Johannisbeer Gelee
- Ein 4 cm großer, runder Ausstecher
- Ein kleinerer Sternausstecher

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Der Teig:

Schritt3

Das Mehl mit 1 Prise Salz und dem Backpulver mischen. Mit der Butter, dem Zucker und den Eiern Mittels Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren.

Schritt4

Danach etwas ruhen lassen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. 4 cm runde Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech mit etwas Abstand legen.

Schritt5

Aus der Hälfte "mittig" kleine Sterne ausstechen.

Schritt6

Den ausgestochenen Teig erneut ausrollen, Vorgang wiederholen bis alles verarbeitet ist.

Schritt7

Für ca. 9 - 10 min. in den auf 160 ° C vorgeheizten Backofen schieben, (Mittlere Schiene) danach erkalten lassen.

Schritt8

In der Zwischenzeit das Johannisbeer Gelee erwärmen und zunächst die Plätzchen ohne Stern dünn einstreichen, ein Sternplätzchen drüber legen, andrücken.

Schritt9

Das restliche Johannisbeer Gelee mit einem Teelöffel einfüllen. Fest werden lassen; Plätzchen mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Teegebäck

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/sterntaler/>