

# Knusprige Buttersterne

Zutaten für 40 – 45 Stück



## Zutaten

### Buttermürbteig

- ☐ 250 g Dinkel- oder Weizenmehl
- ☐ 125 g sehr weiche STERNENFAIR Butter
- ☐ 115 g Zucker
- ☐ 1 Päckchen echter Vanillezucker
- ☐ 1 Prise Salz

### Füllung

- ☐ 150 g gesüßte Pistaziencreme oder Lieblingsmarmelade

### Zum Garnieren

- ☐ Puderzucker
- ☐ dunkle Kuvertüre oder Schokoladenglasur
- ☐ Pistazienkerne, nach Belieben



## Anleitung

1. Alle Zutaten für den Buttermürbteig mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Teigkugel leicht flach drücken, in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig auf ca. 3 mm Dicke ausrollen und Sterne ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und kurz kaltstellen.
3. Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 175 °C (Ober-/Unterhitze) etwa 8–10 Minuten goldgelb backen.
4. Die abgekühlten Sterne mit etwas Pistaziencreme oder Marmelade zusammensetzen und leicht mit Puderzucker bestäuben. Anschließend die Plätzchen zu etwa einem Drittel in geschmolzene Schokolade tauchen und nach Wunsch mit Pistazienkernen dekorieren. Nach dem Festwerden kühl in einer Gebäckdose aufbewahren.

## Tipp

Der Buttermürbteig eignet sich hervorragend zum Ausstechen verschiedenster Formen – perfekt auch für Martinsgebäck. Besonders praktisch, wenn Kinder helfen, denn der Teig klebt nicht!

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit wünscht Ihnen*

Irmi Rumberger  
und das  
sternenfair Team

