

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
- Pistazienerne, 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 Pistazienernen 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

