

LACHENDE SCHNEESTERNE

Kuchen & Gebäck Rezept-Gewinnspiel



ZUBEREITUNG SCHWIERIGKEIT: ●●○○○ ZEIT: 60 MIN.

Mehl mit Staubzucker, Backpulver und Salz vermengen, mit Butter verbröseln, Sauerrahm und Ei unterkneten. Den Mürbteig mindestens 30 Minuten kühl rasten lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit Sternen-Form bzw. Smiley ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 Grad (Ober-/Unterhitze) ca. 10 Minuten backen - bzw. hell backen (je nach Ofen). Smiley-Kekse mit Staubzucker überzuckern. Himbeergelee gegebenfalls mit etwas Rum vermischen bzw. kurz in einem Topf erwärmen. Ausgekühlte Kekse mit Himbeergelee zusammensetzen.

ZUTATEN

- 300g Weizenmehl
- 100g Butter
- 130g Staubzucker
- 1 Stk. Ei
- 1/2 TL Backpulver
- 1 EL Sauerrahm
- 1 Prise Salz
- Himbeergelee zum Füllen
- eventuell etwas Rum