

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 aussstechen. 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