

# Gefüllte Mürbeteigsterne

Gebäck » Kekse

## Zutaten (25 Stück)

- » 300g Mehl
- » 100g Zucker
- » 1 Prise Salz
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 200g Butter/Margarine
- » 1 Ei(er)
- » 100g Himbeergelee
- » 2 EL Pistazienkerne
- » 2 EL Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

61-90min

## Zubereitung

1. Mehl mit Zucker, Salz, Vanillinzucker, Fett und Ei glatt verkneten. Abgedeckt ca. 30min kalt stellen.

2. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne (Durchmesser 5cm) ausstechen. Aus der Hälfte kleinere Sterne ausstechen. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Blechweise im heißen Ofen bei 175°C ca. 10min backen. Auskühlen lassen.

3. Gelee mit 2EL Wasser verrühren, erhitzen und etwas einkochen lassen. Pistazien fein mahlen, die Sternränder mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Große Sterne mit Gelee bestreichen und Sternränder darauf setzen.

Nährwerte: 140kcal/E2g/F8g/KH16g pro Stück

angelegt am: 13.03.2005

Rezept-Nr: 1669

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke