Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

# Weinsterne

Kuchen & Gebäck Brot&Gebäck Kekse Kinder Österreichisch Weihnachten

## ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Für den Teig Mehl, Butter, Dotter, Salz und Wein vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Messerrücken dick ausrollen und Sterne ausstechen. Bei 180°C Umluft ca. 10-12 Minuten backen. Die Sterne auskühlen lassen. Die Hälfte mit der Preiselbeermarmelade bestreichen und die restlichen Sterne darauf setzen und leicht andrücken, anschließend mit Staubzucker bestreuen.

## ZUTATEN

Zutaten für

ca. 50 Stück:

1 Dotter

250 g glattes Mehl

250 g weiche Butter

1 Prise Salz

3 EL Weißwein

passierte Preiselbeermarmelade

etwas Staubzucker