Mahafitadh

Erni Höftberger Professional

Sternenstaubkekse

Kuchen & Gebäck Kekse Österreichisch Weihnachten Winter

Rohres schieben.

Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazu

stellen. Den Teig 2 mm dick ausrollen und Sterne (4 cm DM) ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backapier ausgelegtes

cm DM) ausstechen. Das Bleck in die Mitte des Vorgeheizten

geben und mit dem Mixer zu einem Teig verkneten. 1 Stunde kalt

Backblech legen. Aus der Hälfte der Sterne jeweils ein Auge (11/2

Die gelochten Sterne mit Staubzucker bestreuen. Für die Glasur

Kuvertüre, Öl und Zimt erwärmen und verrühren (nicht über 30 °C) erhitzen. Die ungelochten Sterne mit Kuvertüre glasieren und

gleich mit den gelochten Sterne zusammensetzen.

ZUBEREITUNG \mathcal{P}



SCHWIERIGKEIT:











ZUTATEN 🖆

220 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

1 Pkg. Dr. Oetker Puddingpulver Vamille

160 g Butter

80 g Zucker

1 Prise Kardamom

1 Pkg. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Etwas Staubzucker

200 g Zartbitterkuvertüre

2 KL Speiseöl

1/2 KL Zimt