

Gebäck – „Sternchenplätzchen“

Zutaten sind:

| | |
|---|---------------------------------------------------------|
| ➔ | 250 gr. Weizenmehl |
| ➔ | 50 gr. Zucker |
| ➔ | 125 gr. Weiche Butter |
| ➔ | 2 Pck. Vanillezucker |
| ➔ | 125 ml. Süße Sahne |
| ➔ | 1 TL. Zimt |
| ➔ | Je 1 Msp. Gemahlene Nelken, Muskatnuss, Kardamom, Anis, |
| ➔ | zur Dekoration |
| ➔ | 1 Btl. Kuchenglasur |
| ➔ | 1 Pck. Gebäckschmuck |
| ➔ | 1 Pck. Perlenzauber |
| ➔ | 1 Pck. Zuckerschrift |

Und so wird es gemacht:

Mehl in einer Schüssel sieben, die restlichen Zutaten für den Teig beimengen und mit dem Knethaken das Handrührgerätes umrühren und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt im Kühlschrank ½ Stunde liegen lassen. Dann Backpapier auf dem Blech auslegen, den Teig ausrollen auf die Stärke von ½ cm Dicke und mit Ausstechförmchen verschieden große Sterne ausstechen und auf das Blech legen.

Weitere Bemerkungen: Wir haben nicht nur Sterne genommen sondern man kann die unterschiedlichsten Formen nehmen (Geschmacksache)

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Dekoration: Die Kuchenglasur nach Packungsbeschriftung auflösen und die Sternchen (oder anderes) damit beziehen und dann mit der vorhandenen Dekoration verzieren.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

| | |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| Vorbereiten | Etwa 1 Stunde |
| El.-Herd <i>backen</i> | auf oberer Schiene bei 200° 15 Minuten im Ofen goldgelb backen, abkühlen lassen |

Beim Gasofen die Stufe 3 benutzen

Wir wünschen Gutes **Gelingen** und einen „**Guten Appetit**“