

WICHTEL STERNE

ZUTATEN FÜR CA. 50 KEKSE:

250g Weizenmehl
100g Puderzucker
125g weiche Butter
1 Ei
½ gestr. TL Backpulver
etwas geriebene
Orangenschale

Topping:

bunte Smarties
Rosinen
ganze Mandel
Zuckerschrift

Ausserdem:

Stern-Keksausstecher

SO GEHTS:

Backblech mit Backpapier auslegen und Ofen vorheizen (Ober- und Unterhitze etwa 180 Grad, Heißluft 160 Grad)

Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit Knethaken erst auf geringster Stufe mixen und dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf dem Backblech verteilen.

Jeden Stern entweder mit einer Mandel, einer Rosine oder einem Smartie belegen und eine Zacke umklappen. Auf mittlerer Schiene etwa 10 min goldgelb backen.

Sterne auskühlen lassen und mit Zuckerschrift ein Lächeln ins Gesicht zaubern.



ORIGINAL-REZEPT VON

