

Erni Höftberger

Professional

Sternenstaubkekse

Kuchen & Gebäck

Kekse

Österreichisch

Weihnachten

Winter

ZUBEREITUNG 

SCHWIERIGKEIT: ● ● ● ○ ○

Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazu geben und mit dem Mixer zu einem Teig verkneten. 1 Stunde kalt stellen. Den Teig 2 mm dick ausrollen und Sterne (4 cm DM) ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Aus der Hälfte der Sterne jeweils ein Auge (1 1/2 cm DM) ausstechen. Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

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.



ZUTATEN 

220 g glattes Mehl

1 KL Dr. Oetker Backpulver

1 Pkg. Dr. Oetker Puddingpulver Vanille

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