

## Gefüllte - Mürbesterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 25 Stück

300	Gramm	Mehl
100	Gramm	Zucker
1	Prise	Salz
1	Pack.	Bourbon-Vanillezucker
200	Gramm	Butter/Margarine
1		Ei (Größe M)
100	Gramm	Himbeergelee
		Evtl. 2 EL Himbeergeist
2	Essl.	Gehackte Pistazienkerne
2	Essl.	Puderzucker

### Anleitung:

1. Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker, Fett und Ei rasch zum glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Sterne (ca. 5 cm R) ausstechen. Aus der Hälfte der Plätzchen kleinere Sterne ausstechen. Im heißen Backofen (E-Herd: 200°C/Umluft 175 °C) 8-10 Minuten backen.

3. Gelee mit Himbeergeist oder Wasser verrühren. Erhitzen und etwas einkochen lassen. Pistazien fein mahlen. "Sternränder" mit Puderzucker und Pistazien bestreuen. Große Sterne mit Gelee bestreichen, Sternränder darauf setzen. Gelee trocknen lassen. Plätzchen zum Aufbewahren lagenweise zwischen Pergament- oder Backpapier in eine gut schließende Blechdose schichten.

So schmeckts auch!

Karibische Sterne: Im Teig 50 g Mehl durch Kokosraspel ersetzen. Zum Füllen Ananaskonfitüre mit etwas Rum vermischt erhitzen. Ränder mit Rum-Puderzuckerguss bestreichen.

Spitzbuben: Statt der Sterne Kreise ausstechen. In die Hälfte der Kreise mit Mini-Ausstechern 3 kleine Kreise ausstechen. Mit rotem Johannisbeergelee füllen. .

Kalorien: Stck. 140 kcal.

Zubereitungszeit: 30 min.