

Falsche Zimtsterne

Zutaten für 2 Bleche Zimtsterne:

Für den Mürbeteig

- 300 g Weizenmehl
- 130 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 230 g Butter (weich)
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- ½ TL Ceylon-Zimt



Für den Belag

- Zimt-Zucker
- Preiselbeermarmelade

Arbeitszeit: ca. 30 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 40 Minuten

Verknetet alle Zutaten zu einem geschmeidigen Mürbeteig und lasst ihn für eine halbe Stunde kühl ruhen.

Dann rollt ihr den Teig dünn aus und stecht kleine und große Sterne aus.

Mischt auf einem Teller etwas Zucker und Zimt und taucht die ausgestochenen Sterne mit einer Seite darein, bevor ihr sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech legt.

Zum Schluss verteilt ihr je einen kleinen Klecks Marmelade in der Mitte der Sterne und schiebt das Backblech mit den falschen Zimtsternen dann bei 180°C für gute 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Wenn die Plätzchen anfangen dunkel zu werden, sind sie genau richtig.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

