

Falsche Zimtsterne



Schnelle Plätzchen, die nach dem Backen nicht mehr verziert werden müssen sind unsere falschen Zimtsterne. Diese süßen Sterne sind unsere Lieblingsplätzchen zur Weihnachtszeit, denn sie sind so wunderbar knusprig und das Backen ist mit unserem gelingsicherem Rezept kinderleicht.

Zutaten für 2 Bleche Zimtsterne:

- **Für den Mürbeteig**
- 300 g Mehl
- 130 g brauner Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 230 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1/2 Teelöffel Zimt
- **Als Belag**
- etwas Zucker
- Zimt
- rote Marmelade (ich nehme immer Preiselbeeren)

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.



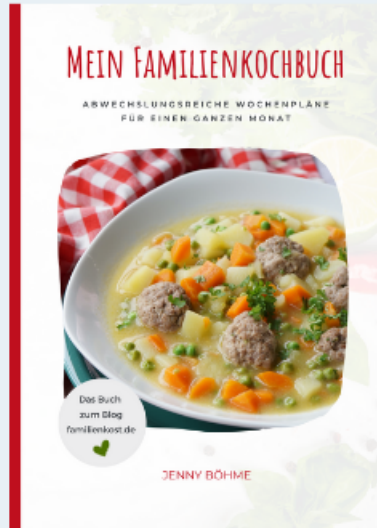
Zum Schluss verteilt ihr je einen kleinen Klecks Marmelade in der Mitte der Sterne und schiebt das Backblech mit den falschen Zimtsternen dann bei 180°C für gute 10 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

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

Unsere Empfehlung für Dich:

MAMA, WAS GIBT'S ZU ESSEN?

- ♥ Abwechslungsreiche Wochenpläne für einen ganzen Monat
- ♥ 40 einfache Familienrezepte
- ♥ ideale Familienkost für kleine und große Kinder
- ♥ moderne Hausmannskost
- ♥ viele vegetarische Ideen, aber auch Rezepte mit Fleisch, Fisch und zum Backen
- ♥ schnell und einfach zubereitet



» ZUM SHOP

erhältlich unter

<https://www.familienkost.de/shop>