

Linzer Sterne

Zutaten:

200g Butter, weich
150g Zucker
1 Eigelb
100g gemahlene Mandeln
100g gemahlene Haselnüsse
200g Mehl
1 gestr. TL Zimt
1 Msp Nelkenpulver
Mehl zum ausrollen
200-300g Himbeerkonfitüre



- weiche Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren
- restliche Zutaten dazugeben und zu einem Teig verkneten
- Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen
- Teig ausrollen, Kreise ausstecken, aus der Hälfte in der Mitte einen Stern ausstechen
- backen und auskühlen lassen
- die Hälfte ohne Stern nach dem auskühlen mit Kofi bestreichen und mit der „Sternhälfte“ abdecken
- mit Puderzucker bestäuben

Umluft 150°

Ober-Unterhitze 170°

ca. 15min backen