



## Mandelsterne

---

Knetteig-Plätzchen zum Ausstechen. Jeder Stern wird mit einer halben Mandel dekoriert. Rezept benötigt nur Eigelb, kein Eiweiß.

### Zutaten:

---

für den Teig:

250g Weizenmehl

150g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

Salz

einen Messerspitze gemahlene Zimt

2 Eigelb

200g Butter

70g abgezogene gemahlene Mandeln

für die Deko:

ein Eigelb

75g abgezogene halbierte Mandeln

ein Eßlöffel Milch

### Zubereitung

---

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten. Sollte der Teig kleben, muß der Teig für eine Weile gekühlt werden.

Den Teig in kleinen Portionen etwa 3mm dick ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein, mit Backpapier ausgelegtes, Backblech legen.

Eigelb und Milch verquirlen. Jede Stern mit der Eigelb-Mischung bestreichen und mit einer Mandelhälfte dekorieren.