Sterntaler

Knetteig-Sterne zum ausstechen. Eignen sich gut für den weihnachtlichen Keksteller.

Zutaten:

Für den Teig:
250g Weizenmehl
50g gesiebter Puderzucker
ein Päckchen Vanillinzucker
abgeriebene Schale einer halben ungespritzten Zitrone
ein Eßlöffel Zitronensaft
175g Butter oder Margarine

Für den Guß:
175g Puderzucker
3 Eßlöffel Zitronensaft
20g gehackte Pistazien

Backtrennpapier

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Knetteig zubereiten. Sollte der Teig kleben, stellen Sie Ihn bitte füreine Weile zum ruhen in den Kühlschrank.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 175 Grad, Gas Stufe 3 bis 4) für etwa 8 Minuten backen.

Gesiebten Puderzucker für den Guß mit dem Zitronensaft glattrühren, so daß eine dickflüssige Masse entsteht. Die erkalteten Plätzchen damit bestreichen und mit den gehackten Pistazien bestreuen.