

Weihnachtsbäckerei 2020

Rezept 13: Grüne Sterne mit Zitronenmarmelade



Teig:

125 g grüne Kürbiskerne (fein gemahlen)

200 g Mehl

100 g Puderzucker

1 EL Vanillezucker

½ Biozitron (Schale – gerieben)

1 Ei

125 g Butter

Zitronenmarmelade (oder nach Belieben z.B. Marillenmarmelade, Erdbeermarmelade...)

Zubereitung:

Kürbiskerne, Mehl, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Ei und Butter in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder mit dem Knethaken des Handmixers zügig zu einem Mürbteig verkneten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmal mit den Händen durcharbeiten. Einen Ballen formen und kurz ruhen lassen.

Nach dem Ruhen den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 3 mm dick ausrollen und mit 2 unterschiedlich großen Sternenausstechern jeweils 2 Sterne für einen Keks ausstechen. Die Kekse dann vorsichtig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C 10-15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Danach jeweils einen kleinen Stern auf der Rückseite mit Marmelade bestreichen und auf einen größeren Stern setzen.

Laktosefrei kann man diese Sterne übrigens auch zubereiten. Dazu die Butter einfach mit pflanzlicher Margarine ersetzen.