

# Schneesterne

von Adriana Prinoth

150 g Mehl  
300 g Speisestärke  
1 Prise Salz  
300 g Butter  
120 g Puderzucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
etwas geriebene Zitronenschale  
Ribiselmarmelade (oder eine andere)

Die Butter mit dem Puderzucker und dem Vanillezucker wird mit der Zitronenschale cremig gerührt.

Anschließend das Mehl, die Speisestärke und eine Prise Salz dazugeben und gut durchmischen.

Der Teig wird dann 1-2 Stunden kalt gestellt. Sobald er kalt ist, ausrollen und Sterne ausstechen. Bei 160°C werden die Kekse 12 Minuten gebacken.

Auskühlen lassen und zum Schluss mit der Marmelade befüllen und zusammenkleben. Wer mag, kann die Kekse auch noch mit Puderzucker bestreuen.

