

# Mandelsternchen

Copyright © www.feiertagsseiten.de

## Zutaten:

- 250 g Weizenmehl
- 150 g Zucker
- 2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Msp. Zimtpulver
- 2 Eigelb (Größe M)
- 200 g kalte Butter oder Margarine, klein geschnitten
- 70 g abgezogene, gemahlene Mandeln

## Außerdem:

- 1 Eigelb (Größe M)
- 2 EL Milch
- 100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

## Zubereitung:

Knetteig: Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Zimt und Eigelb in die Mitte geben und mit etwas Mehl zu einem dicken Brei vermischen. Butter oder Margarine sowie Mandeln auf den Brei geben, mit Mehl bedecken und alles von der Mitte aus rasch zu einem glatten Teig verkneten (sollte der Teig kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen).

Teig in kleinen Portionen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen, Sternmotive ausstechen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen. Eigelb mit Milch verschlagen, Plätzchen damit bestreichen, mit Mandeln bestreuen und backen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180°C (vorgeheizt).

**Heißluft:** etwa 160°C (vorgeheizt).

**Gas:** etwa Stufe 3 (vorgeheizt).

**Backzeit:** etwa 8 Minuten.

Plätzchen nach dem Backen auf Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

*von Doris Tersek  
From - Tue Oct 14 12:16:47 2003 per eMail*

---

Die Weihnachtsseiten (<http://www.weihnachtsseiten.de>)

Copyright © by Josef Dirschl, [www.feiertagsseiten.de](http://www.feiertagsseiten.de) - [info@feiertagsseiten.de](mailto:info@feiertagsseiten.de)

ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED

