



Schneesterne

ERGIBT CA. 50 STÜCK

150 g Butter, weich

120 g Zucker

2 Eigelb

2 Prisen Salz

1 EL Kirsch

250 g Mehl

½ TL Backpulver à 1 g

50 g gemahlene geschälte Mandeln

5 EL Puderzucker zum Bestäuben

**1 Beutel Vanillinzucker à 13 g
zum Bestäuben**

1. Butter, Zucker und Eigelb mit dem Handrührgerät ca. 2 Minuten zu einer hellen, schaumig-cremigen Masse rühren. Salz und Kirsch dazumischen. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und begeben. Alles rasch zu einem festen Teig zusammenfügen. Mindestens 30 Minuten kühl stellen.

2. Teig zwischen Backpapier ca. 4 mm dick auswallen. Mit Schneestern-Ausstecher à ca. 6 cm Ø Guetsli ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. 30 Minuten kühl stellen. Backofen auf 180 °C vorheizen. Guetsli in der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen. Puderzucker und Vanillinzucker mischen. Sterne aus dem Ofen nehmen und noch warm mit der Puderzucker-mischung bestäuben.

TIPP Statt mit Kirsch kann das Guetsli auch mit 1 TL Mandelaroma aromatisiert werden.

ZUBEREITUNG ca. 50 Minuten

+ 2× ca. 30 Minuten kühl stellen

+ ca. 8 Minuten backen

Pro Stück ca. 1 g Eiweiss, 3 g Fett,

7 g Kohlenhydrate, 250 kJ/60 kcal