



Zeit zum Backen!



STERNIS-KEKSE



Schmatz, schmatz so lecker schmecken die Sternis als Kekse! Sie tanzen sich durch's Zaubiversium und hüpfen zu dir als frisch gebackener Sternenkeks.*

*Mit einem leckeren Rezept von Lisa Traxler (huehnergeschrei.at), Buchweizenkekse S.221 aus ihrem Kochbuch „Alle an einem Tisch“.

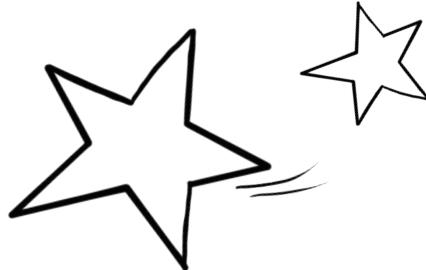


Du brauchst dazu
sternenförmige
Keksausstecher
(egal wie groß)



ZUTATEN:

- 350g Buchweizenmehl (oder eine Mehlsorte deiner Wahl)
- 200g Butter
- 150g Staubzucker
- 70g geriebene Nüsse
- 1 ganzes Ei



Zeichne
uns ein
Gesicht!

BACKANLEITUNG:

- 1 Buchweizenmehl, Staubzucker, Nüsse und Ei in eine Rührschüssel geben.
- 2 Butter in Stücke schneiden, mit Mehlgemisch abröseln, bis ein glatter Teig entsteht. Zugedeckt in Frischhaltefolie im Kühlschrank mind. 2 Stunden rasten lassen.
- 3 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen (ca. 3mm) und Sternis ausstechen.
- 4 Im Backofen bei 170°C Heißluft backen (ca. 10 Minuten).
- 5 Auskühlen lassen.



BACKFINALE:

Sternis mit einem Lächeln* verzieren!

(fertige Zuckerglasur oder Schokosauce, was dir schmeckt)



Und zum Schluss Sternis-Kekse genießen oder an liebe Menschen verschenken und teilen!