Butter Zimtsterne

Die Butter Zimtsterne sind einfach in der Zubereitung und schmecken wunderbar. Mit diesem Rezept gelingen die köstlichen Weihnachtskekse kinderleicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 13 min

Gesamtzeit: 33 min



Zutaten

500 g	Mehl
250 g	Butter
250 g	Zucker
3 Stk.	Eier
250 g	geriebene Haselnüsse
250 g	geriebene Mandeln
18 g	Zimt
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abrieb)

Zubereitung

1. Für die **Butter Zimtsterne** die Butter zerkleinern, das Mehl, Zucker, Eier, geriebene Haselnüsse, geriebene Mandeln, Zitronenschalen Abrieb und Zimt hinzugeben. Alles zu einer Teigmasse kneten. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

2. Die Masse zirka 0,5 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Im Backofen etwa 13 Minuten lang goldbraun backen.

Tipp

Die Butter Zimtsterne kann man noch heiß mit etwas Zimtzucker bestreuen, oder vor dem Backen mit Eischnee bepinseln, oder mit etwas Zucker Glasur verzieren.