Linzer Sterne mit Rum

Die köstlichen Linzer Sterne bieten einen wunderschönen Anblick auf dem Plätzchenteller. Ein schönes Rezept für die Weihnachtsbäckerei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

450 g	Mehl (glatt)
300 g	Butter (zimmerwarm)
160 g	Staubzucker
1 Stk.	Eidotter
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Rum
1 Prise	Salz
5 EL	Ribiselmarmelade

Zubereitung

1. Ein Schmankerl zur Weihnachtszeit sind die **Linzer Sterne**. Das Rezept startet mit dem Mürbeteig. Dafür kalte Butter in Stücke trennen und mit dem Mehl vermengen. Eidotter, Vanillezucker, Staubzucker, Rum und Salz dazugeben und verkneten, den Teig für circa 2 Stunden ruhen lassen.

2. Anschließend den Backofen auf 170 Grad Celsius anheizen und Heißluft einstellen. Backpapier auf einem Backblech platzieren.

3. Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und dann den Teig darauf auswalken. Nun runde Kekse ausstechen und in die Hälfte der Kekse einen Stern in der Mitte ausstechen. Die Kekse nun auf das Backblech legen und für 12 Minuten backen und danach abkühlen lassen.

4. Nun Marmelade auf die runden Kekse ohne Stern verstreichen. Kekse mit ausgestochenen Sternen mit Staubzucker bestreuen und auf die anderen setzen.

Tipp

Alternativ zu den Linzer Sternen lassen sich die Linzer Augen ausstechen, dazu werden runde Augen anstelle der Sterne aus den Keksen ausgestochen.