

# Linzer Sterne

Die Linzer Sterne sind bei Jung und Alt beliebt. Das Rezept ist deshalb fester Bestandteil jeder Weihnachts-Bäckerei.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 40 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 2,0 h



## Zutaten

|                |                                      |
|----------------|--------------------------------------|
| 250 g          | Mehl                                 |
| 0.5 TL         | Backpulver                           |
| 1 Stk.         | <a href="#">Ei</a>                   |
| 1 Stk.         | Eigelb                               |
| 50 g           | Mehl (für die Arbeitsfläche)         |
| 150 g          | <a href="#">Zucker</a>               |
| 1 Prise        | <a href="#">Salz</a>                 |
| 0.5 Stk.       | Zitronenschalen (abgeriebene)        |
| 200 g          | Mandeln (gemahlene)                  |
| 1 TL           | Zimt                                 |
| 1 Messerspitze | Nelken (gemahlene)                   |
| 1 Messerspitze | Muskatnuss (gemahlene)               |
| 250 g          | <a href="#">Butter</a>               |
| 170 g          | Johannisbeergelee (Ribiselmarmelade) |
| Nach Belieben  | Staubzucker                          |

## Zubereitung

1. Für die **Linzer Sterne** das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Salz, Mandeln, Zimt, gemahlenen Nelken und Muskatnuss mischen. Ei, Eigelb und abgeriebene Zitronenschale unterrühren.
2. Butter in kleine Stückchen schneiden und nach und nach untermengen. Alles zu einem

glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kalt stellen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 175°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Mehl ausstreuen. Teig darauf dünn ausrollen und daraus Sterne ausstechen, die Hälfte der Sterne in der Mitte ein Loch ausstechen.
4. Im vorgeheizten Ofen zirka 15-20 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Die Sterne mit leicht erwärmer Marmelade bestreichen, die gelochten Sterne mit Staubzucker bestäuben, darauf setzen und leicht andrücken.

## Tipp

Die Linzer Sterne alternativ mit einer anderen Marmelade (z.B. Marillenmarmelade) füllen.