

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.	<u>Ei</u>
1 Stk.	Eigelb
50 g	Mehl (für die Arbeitsfläche)
150 g	Zucker
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Zitronenschalen (abgeriebene)
200 g	Mandeln (gemahlene)
1 TL	Zimt
1 Messerspitze	Nelken (gemahlene)
1 Messerspitze	Muskatnuss (gemahlene)
250 g	Butter
170 g	Johannisbeergelee
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.
- 4. Die eine Hälfte der Sterne mit Gelee bestreichen, bei der einen Hälfte der Sterne in der Mitte ein Loch ausstechen. Die gelochten Sterne auf die Gelee-Sterne setzen und leicht andrücken.
- 5. Die Sterne auf das Backblech legen und im Ofen ca. 15-20 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Staubzucker bestreuen und servieren.

Tipp

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