

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.	Ei
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, gemahlene 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.