# Marmeladen-Stern

Der Marmeladen-Stern mit Blätterteig aus dem Kühlregal ist einfach in der Zubereitung. Das schnelle Rezept gelingt selbst Kochanfänger.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 2 Packungen | Blätterteig (frisch mit Butter ca. 270 g ) |
| 150 g | Kirschmarmelade |
| 70 g | Kokosette |
| 1 Stk. | Ei (zum Bestreichen) |
| Nach Belieben | Staubzucker |

## Zubereitung

1. Für den **Marmeladen-Stern** den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Einen Teig mit dem Backpapier auf ein Backblech ausrollen. Die Kirschmarmelade aufstreichen und das Kokosette darüber streuen.
3. Nun den zweiten Teig ausrollen auf den bestrichenen Teig legen. Das Backpapier entfernen.
4. Mit einem Teller oder Schüssel einen zirka 25 cm Durchmesser großen Kreis ausschneiden. Den Teig in der Mitte mit einem Glas zirka 7 cm Durchmesser leicht andrücken.
5. Den Teig bis auf wenige Zentimeter bis zur Mitte vierteln. Jedes Viertel noch dreimal einschneiden.
6. Danach jeweils zwei Enden mit den Händen fassen und entgegengesetzt nach Außen drehen, dass ein Sternenmuster entsteht.
7. Das Ei verquirlen, die Oberfläche bestreichen und im Backofen etwa 15-20 Minuten goldbraun backen.

## Tipp

Die Teigreste je nach Belieben formen, mit Ei bestreichen und mit backen.