

Zucker und Zimt Sterne

Zutaten für ca. 80 Stück

1 Ei

225 g Mehl

100 g Zucker

Prise Salz

2 TL Zimt

150 g kalte Butter



60 g Zucker und 1 TL Zimt gemischt

Das Ei trennen und das Eiweiß kalt stellen.

Die restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und in Frischhaltefolie packen.

Legt ihn in den Kühlschrank.

Nach einer Stunde holt ihr euch etwas Teig zum Ausrollen aus dem

Kühlschrank. Die Arbeitsplatte mehlen und den Teig gleichmäßig ausrollen.

Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen.

Sterne mit Eiweiß bepinseln und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Bei 175°C ca.8-10 Minuten backen.

mit dem restlichen Teig genauso fortfahren.

Sollte euch der Teig zu mürbe sein und er lässt sich nicht schön ausrollen, so knetet wenig Wasser unter den Teig. Damit er nicht klebt beim ausrollen könnt

ihr ihn auch zwischen zwei Streifen Frischhaltefolie oder Backpapier ausrollen.

Aber es sollte genügen wenn ihr das Nudelholz und die Fläche gut bemehlt.