

# KLARA KLEISTER'S STERNEN-GUETZLI

Teig für ca. 25 Stück:

## Zutaten:

- 250 g Butter, weich
- 125 g Puderzucker, gesiebt
- 350 g Mehl, gesiebt
- 2 TL Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eiweiss, leicht aufgeschlagen

200 g Fruchtgelee z.B. Himbeere

Nach Belieben kann auch Konfitüre ohne Stückchen oder Nuss-Nougatcreme verwendet werden

Puderzucker zum Bestäuben



## Zubereitung:

Für den Teig die weiche Butter mit der Kochkelle geschmeidig rühren. Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Eiweiss dazugeben. Rühren, bis eine homogene, helle Masse entsteht. Das Mehl portionsweise dazu sieben, einarbeiten und durch kneten zu einem Teig zusammenfügen. Den Teig leicht flach drücken, in Folie gewickelt 1 Stunde kaltstellen (im Kühlschrank oder bei Temperaturen unter 10 Grad draussen).

Teig portionsweise auf wenig Mehl ca. 4 mm dick auswallen. Gleich viele Stern-Böden wie -Deckel ausstechen und auf die vorbereiteten Bleche legen. Diese nochmals für rund 10 Minuten kühl stellen.

Den Ofen auf 180°C Heissluft vorheizen (Ober-/Unterhitze 200°C) und die Stern-Böden und -Deckel in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen. Backzeit: Böden ca. 7 Minuten, Deckel ca. 5 Minuten.

Fruchtgelee auf die ausgekühlten Stern-Böden verteilen, Deckel aufsetzen und trocknen lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Wenn Sie das Backen auf mehrere Tage verteilen, lagern Sie die halbfertigen Stern-Guetzli jeweils in einer gut verschlossenen Guetzlidose, um sie vor dem Austrocknen zu schützen. Haltbarkeit: 2 - 3 Wochen.