

Gesunde Linzersterne

Zart schmelzend auf der Zunge und mit leicht nussigem Geschmack! Da auf die Zugabe von industriellem Zucker verzichtet und Dinkelvollkornmehl verwendet wird, sind diese zarten Mürbteigkekse reich an Nährstoffen und machen sie zu einer gesunden Weihnachtsnascherei.

- Vorbereitungszeit: 10 Minuten
- Garzeit: 10 Minuten
- Gesamtzeit: 90 Minuten
- Portionen/Menge: 40 Stück

Zutaten Linzersterne

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 170 g Butter
- 80 g Birkenzucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 1 Pkg Vanillezucker
- etwas Zitronenabrieb
- Marmelade nach Wahl
- Birkenstaubzucker

Zubereitung Linzersterne

Mehl und Butter in die Küchenmaschine geben und rühren, bis die Butterstücke ganz klein sind. Anschließend gibt man alle restlichen Zutaten dazu und verknetet den Teig mit dem Rührhaken, bis ein kompakter glatter Teig entsteht. Man gibt diesen nun mit Frischhaltefolie abgedeckt in den Kühlschrank und lässt ihn für ca. $\frac{1}{2}$ Stunde rasten.

Den Teig in kleinen Tranchen ausrollen und Sterne ausstechen. Bei jedem 2. Keks ein Loch in der Mitte ausstechen. Im vorgeheizten Rohr bei ca. 160 Grad Heißluft für ca. 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

Sobald die Kekse kalt sind, mit Marmelade nach Wahl füllen. Dabei die Sterne ohne Loch umdrehen und mit einem Löffel einen Klecks Marmelade geben. Das Keks mit Loch daraufsetzen. Mit Birkenstaubzucker bestreuen und

genießen.

Tipps der Köchin

- Die Kekse müssen nach dem Backen überkühlen, da sie sonst leicht brechen.
- Es kann jegliche Art von Marmelade verwendet werden. Ganz besonders gut schmecken die Kekse mit einer leicht säuerlichen Marmelade, wie z. Bsp. Ribiselmarmelade. Unsere Kinder lieben jedoch selbstgemachte Marillenmarmelade.
- Die Backzeit hängt vom Rohr ab – bitte immer ein Auge auf das Backblech haben.