

Sternenkekse

Rezept zum Backen mit den Wompets

Zutaten:

Für den Teig:

- 250 g Weizenmehl
- 70 g Zucker
- 125 g Butter (kalt, in Stücken)
- 1 Ei
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)
- Bunte Streusel/ Glitzerkonfetti

Zubereitung:

1. Teig vorbereiten

Mehl, Zucker, Butter und Ei in eine große Schüssel geben und zu einem glatten Teig verkneten.

2. Teig kühlen

Eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kühlen.

3. Teig ausrollen

Den Teig auf einer bemehlten Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen.

4. Sterne ausstechen

Mit Stern-Ausstechformen viele kleine Glitzersterne ausstechen.

5. Sterne vorbereiten

Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

6. Verziern

Mit verquirltem Eigelb bestreichen und nach Belieben mit Streuseln dekorieren.

7. Backen

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C Ober- und Unterhitze für 10-12 Minuten backen, bis sie goldgelb sind. Danach auskühlen lassen.