



Sterntaler

Zeit gesamt
2h 20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

Butter	150 g
Puderzucker	120 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	275 g
Aprikosenkonfitüre	150 g

Zubereitung

 Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, Backblech mit Backpapier

1. Butter zum Temperieren aus dem Kühlschrank nehmen und würfeln. In einer Schüssel Butter, 110 g (27,5 Lidl-Löffel) Puderzucker, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Teig verkneten, bei Bedarf 1–2 EL kaltes Wasser zufügen. Teig ca. 2 Std. in Frischhaltefolie gewickelt kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Anschließend Teig auf wenig Mehl ca. 3 mm dünn ausrollen und Taler (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Aus der Hälfte der Taler in der Mitte einen kleinen Stern (ca. 2 cm) ausstechen. Taler mit etwas Abstand zueinander auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Backofen ca. 12 Min. goldgelb und knusprig backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. In einem Topf Konfitüre unter Rühren erwärmen und glatt rühren. Ganze Taler damit bestreichen und je einen Sterntaler daraufsetzen. Trocknen lassen, dann mit 10 g (2,5 Lidl-Löffel) Puderzucker bestäuben. In einer luftdicht schließenden Dose aufbewahren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	303 kcal		
Kohlenhydrate	43 g	Ballaststoffe	1 g
Eiweiß	4 g	Fette	13 g