

Gewürz-Powidlsterne (ca. 45 Stk)

100 g Rohrohrzucker
 200 g Butter
 300 g glattes Mehl
 Geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
 ½ TL Nelken gemahlen
 ¼ Muskatnuss zum Selbermahlen
 Griffiges Mehl zum Ausrollen
 200 g Powidl zum Zusammensetzen
 Staubzucker zum Bestreuen
 Keksausstecher Sternform mit ca. 4 cm Durchmesser
 Miniausstecher für Oberteile



- Butter in kleine Würfel schneiden, mit Rohrohrzucker, Zitronenschale, Nelken, Muskatnuss und Mehl rasch zu einem Teig kneten.
- Teig mindestens 1 Stunde rasten lassen.
- Backbleche mit Backpapier vorbereiten.
- Backrohr auf 160°C vorheizen.
- Den Teig in zwei Teile teilen und ungefähr 2 mm dick ausrollen, ausstechen und auf das Backblech legen.
- Oberteile mit dem Miniausstecher mittig ausstechen.
- goldbraun backen – auskühlen lassen
- Unterteil mit Powidl bestreichen.
- Oberteile anzuckern und dann erst auf die bestrichenen Unterteile aufsetzen.

Tipp: Sparsam Kekse ausstechen (damit der Teig nicht brandig wird, das geschieht, wenn er zu oft ausgerollt wird)!