

## In der Küche riecht es lecker ...

Weihnachten ohne Plätzchen - das geht nicht. Das süße Gebäck gehört einfach dazu und geht auf eine jahrhundertealte Tradition zurück. Viele alte Rezepte sind mittlerweile verschwunden, dafür tauchen ständig neue Kreationen auf. Doch die Klassiker des beliebten Weihnachtsgebäcks sind bestehen geblieben:

### Linzer Sterne

- 300 g Mehl
- 150 g Himbeergelee
- 0,5 TL Bio-Zitrone
  - 1 Prise Salz
- 125 g Zucker, fein
- 5 EL Puderzucker
  - 250 g Butter
- 1 Stk. Vanilleschote
- kalt 150 g Walnüsse, gemahlen
  - 3 Stk. Eigelb

### Zubereitung

1. Teigzutaten verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen, dann ausrollen. 90 Sterne ausstechen (7 cm ø). Aus der Hälfte der Sterne in der Mitte ein Loch ausstechen.
2. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C, Gas: Stufe 3, Umluft: 160 °C) ca. 12 Minuten backen . Auskühlen lassen.
3. Gelochte Sterne mit Puderzucker bestäuben. Gelee erwärmen. Je einen Klecks in die Mitte der ungelochten Sterne geben. Sterne mit Loch versetzt darauf legen, leicht andrücken und gut trocknen lassen.



**Bützower Wohnungsgesellschaft mbH**  
**Wollenweberstraße 9**  
**www.buewo.de**

**Tel.: 038461/ 416-0**  
**Fax: 038461/ 2446**