Linzer Sterne

Auch unter dem Namen Spitzbuben sind Linzer Plätzchen zur Weihnachtszeit bekannt. Mit Reis- und Erdmandelmehl kann man sie auch glutenfrei genießen.

Für **10** große Sterne

Zutaten

100 g Rohrohrzucker

200 g Reismehl

100 g Erdmandelmehl

Salz

½ TL Zimt

1 Messerspitze gemahlene Nelken

160 g Butter

2 Eigelb (Größe M)

200 g Cranberry-Marmelade (z. B. von Seite 62)

Außerdem

Universal-Küchenmaschine

Teigrolle

Sternausstecher in zwei Größen

Zubereitung

1. Den Rohrohrzucker in der Küchenmaschine zu Puderzucker zerkleinern. Mit den Mehlen, 1 Prise Salz, dem Zimt, den Nelken, der Butter sowie den Eigelben zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten und diesen etwa 30 Minuten, in Frischhaltefolie gewickelt, in den Kühlschrank geben.
2. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig auf einer mit Reismehl bemehlten Arbeitsplatte 3 mm dünn ausrollen. Mit einem großen Sternausstecher 20 Sterne aus dem Teig stanzen. Mit dem kleineren Ausstecher in der Mitte von 10 der Sterne einen kleinen ausstechen. Das werden später die Deckel sein.
3. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen 15 Minuten backen. Komplett auskühlen lassen, dann auf die 10 Unterseiten jeweils zwei Teelöffel Cranberry-Marmelade geben und die Deckel draufsetzen, sodass die Marmelade in der Mitte hervor schaut. Die klein ausgestochenen Sterne können übrigens auch mitgebacken und später ohne Konfitüre vernascht werden.