



Rette sich,  
wer kann!

Süsse

# Sterne

Ein Traum zum Anbeissen!

## Zutaten

200 g weiche Butter, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillepulver, 1 Prise Salz, 1 Eigelb, 300 g Mehl, Backpapier

## Anleitung

1. Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier in einer Schüssel rühren, bis die Masse hell ist. Mehl dazusieben und zu einem Teig zusammenfügen. Nicht kneten. In Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Teig portionenweise auf wenig Mehl ca. 5 mm dick auswallen. Sterne ausstechen und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Nochmal 10 Minuten kühl stellen.
3. Während 10-12 Minuten bei 200 °C (Ober und Unterhitze) backen, bis sie hellbraun sind.
4. Guetzli auskühlen lassen und danach mit Schokoladenglasur (nach Packungsanleitung) und Zuckerperlen dekorieren. Die Glasur wird schön glatt, wenn du die Guetzli im Kühlschrank auskühlen lässt. Mmh.....!