

Pflaumensterne



Man nehme

- 250 g Mehl
- 50 g gemahlene, geschälte Mandeln
- 1 Prise Salz
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g kalte Butter
- Mehl
- 150 g Pflaumenmus
- 3 EL Puderzucker



Zubereitung

Mehl mit Mandeln, Salz und Zucker mischen und auf der Arbeitsfläche häufeln. Eine Mulde in der Mitte vorbereiten und das Ei hineinschlagen. Die Butter in kleine Stücke schneiden und um die Mulde verteilen. Den Teig glatt kneten, zu einer Kugel formen und 30 Minuten kaltstellen. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf der mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche durchkneten und 2–3 mm dick ausrollen. Mit den Ausstechern Sterne (ca. 4 cm Ø) und Kreise (ca. 6 cm Ø) ausschneiden.

Die geformten Plätzchen auf einem Blech verteilen und ca. zehn Minuten backen.

Währenddessen das Pflaumenmus leicht erwärmen und die abgekühlten Kreise dünn damit bestreichen. Die Sterne mit Puderzucker bestäuben und auf die Kreise setzen.

Trocknen lassen & genießen