



Zutaten für ca. 50 Stück

300 g Mehl
1 TL Backpulver
3 TL gemahlener Zimt
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
50 g Schlagsahne
150 g weiche Butter
100 g weiße Kuvertüre
50 silberne Zuckerperlen



Zimt-Sahne-Sterne

Zubereitung

Mehl mit Backpulver, 2 TL Zimt, Zucker und Vanillezucker mischen. Sahne und Butter unterrühren, bis ein knetbarer Teig entsteht. Den Teig für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Backofen auf 180°C vorheizen. Teig ausrollen (am besten unter eine Lage Backpapier). Sterne (ich habe zwei unterschiedliche Größen genommen) ausstechen und auf einem mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Von der Kuvertüre zum Garnieren einige Späne abraspeln. Restliche Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Übrigen Zimt (1 TL) unterrühren. Mit einem Backpinsel die Zimtsterne mit der Zimtkuvertüre bestreichen und je 1 silberne Zuckerperle in die Mitte setzen.