

Rezept

Mürbe Sternchen

Ein Rezept von Mürbe Sternchen, am 13.06.2026

Zutaten

300 g Mehl	200 g kalte Butter
100 g Zucker	1 Ei (Größe M)
1 Prise Salz	1 große Bio-Zitrone
etwa 250 g Puderzucker	Lebensmittelfarbe nach Belieben

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 80 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken. Am Rand die Butter in kleinen Flöckchen und den Zucker verteilen. Das Ei und das Salz in die Mulde geben. Die Zitrone heiß waschen, etwas Schale fein über das Mehl reiben. Den Saft auspressen und beiseite stellen.
2. Jetzt alles mit einer Palette oder dem Messer gut durchhacken, so dass Butter und Ei gleichmäßig verteilt werden. Dann alles mit den Händen zuerst zu feineren Bröseln reiben, anschließend rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, etwa 1 Std. in den Kühlschrank legen.
3. Den Backofen auf 175° (Umluft 150°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Mit Ausstechern Sterne in verschiedenen Größen ausstechen. Nach und nach auf das Blech legen und im Ofen (Mitte) in 10-15 Min. goldgelb backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Den Zitronensaft (5 EL) mit 200 g Puderzucker zu einem Guss verrühren. Davon 4-5 EL abnehmen, mit dem übrigen Puderzucker zu einer dicklichen, spritzfähigen Masse verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papiertütchen füllen, gut verschließen. Den Guss nach Belieben mit Lebensmittelfarbe in Pastelltönen einfärben.
5. Den Guss mit einem Backpinsel auf die Plätzchen streichen, trocknen lassen. Dann von dem Gefrierbeutel eine winzige Ecke abschneiden und die mürben Sternchen mit der weißen Masse nach Belieben verzieren, etwa kleine Sternchen, feine Linien oder Pünktchen aufmalen.