

Kardamom-Sterne

Zutaten	Zubereitung
	Backofen auf 180 °C (Umluft 160°C) vorheizen.
	Backbleche mit Backpapier belegen.
370 g Bio-Dinkelmehl Type 550 100 g Puderzucker 200 g kalte Bio-Butter 1 gr. Bio-Ei 1,5 TL Vanillezucker 2 Msp. gemahlene Kardamom	Zutaten zügig mit den Knethaken des Handrührgerätes und zum Schluss mit den Händen auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten. Teig in Folie einschlagen und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
	Teig 0,5 cm dick auswellen und Sterne ausstechen. Diese auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Sterne 8-10 Minuten goldgelb backen. Die gebackenen Sterne zum Auskühlen aufs Kuchengitter legen.

Tipps/Variationen:

- Sterne können nach Belieben mit Puderzucker bestreut, oder mit Kuvertüre verziert werden.