Doppelsterne



Zutaten:
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 kleines Ei
100 g Zucker
100 g Butter
1 Päckchen Vanillinzucker
1-2 Esslöffel Milch
1 Esslöffel Kakao

Außerdem:
200 g beliebige Konfitüre
Etwas Puderzucker zum bestäuben

Zubereitung:
Mürbeteig aus Mehl, Backpulver, Salz, Ei, Zucker, Butter, Vanillinzucker und Milch herstellen.
Ein Drittel des Teiges mit Kakao färben und beide Teige für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Den gekühlten Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Aus dem hellen Teig große und aus dem dunkleren kleine Sterne.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 6-8 Minuten backen.
Nach dem Erkalten mit Konfitüre füllen, und mit Puderzucker bestäuben.