

# MANDEL-STERNLE

## ZUTATEN

250 g Dinkel-Kuchenmehl, 50 g fein gemahlene Mandeln,  
120 g Staubzucker, 120 g Butter oder Margarine,  
1 ganzes Ei und 1 Dotter (Größe M), 1 TL Zimt, 1 MSP Nelken,  
1/2 TL Backpulver, 1 PKG Vanillezucker.  
Ganze Mandeln und etwas Kuvertüre.

## ZUBEREITUNG

Die ganzen Mandeln zur Seite legen.  
Aus den restlichen Zutaten einen Mürbteig herstellen.  
Diesen mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Danach den Teig ausrollen, Sterne ausstechen und auf  
ein Backblech legen. Eine Mandel in die Mitte der Sterne  
legen und eine Sternspitze umklappen und leicht  
andrücken. Dabei darauf achten, dass die Mandel  
nicht zu weit oben platziert wird, dass für's  
Gesicht genug Platz bleibt.

Bei 160 Grad (Umluft) ca. 10 min backen bis  
die Spitzen der Sternle leicht braun werden.

Kuvertüre schmelzen und auf die ausgekühlten  
Sternle ein kleines Gesicht spritzen.

VON UNSEREN KINDERN  
GETESTET UND FÜR  
LECKER BEFUNDEN!