Mürbteig-Zimtsterne
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

250 gr Margarine, 250 gr Zucker, 500 gr Mehl, 3 kleine Eier, 2-3 Teelöffel Zimt, 0,5 Päckchen Backpulver.

Die Vorbereitungen:

Aus Puderzucker und Wasser einen streichfähigen Guß herstellen.

Die Zubereitung:

Aus allen Zutaten, außer dem Puderzuckerguß, einen Knetteig herstellen. Sterne ausstechen und auf ein Backblech (gefettet oder Backpapier) legen.
Nach Sicht abbacken, ca. 10 Min. bei 200°C.
Die erkalteten Kekse mit dem Zuckerguß bestreichen und gut trocknen lassen.