

## Marillensterne



### Zutaten:

250 g	Butter
200 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eidotter
1 Prise	Salz
450 g	Mehl
1 TL	Backpulver
4 EL	Marillenlikör
	Marillenmarmelade
	Puderzucker

### Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz verkneten. Eidotter und 2 EL Marillenlikör dazugeben. Dann das Mehl mit dem Backpulver mischen, zufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Nun den Teig ausrollen und Sterne ausstechen, die eine Hälfte mit Innenstern, die andere Hälfte ohne Innenstern.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 10-12 Minuten backen, und abkühlen lassen.

Dann die Sterne mit ausgestochenem Innenstern mit Puderzucker bestreuen. Die Marillenmarmelade mit 2 EL Marillenlikör mischen und die Plätzchen ohne Innenstern mit der Marmelade bestreichen. Abschließend immer einen bezuckerten Stern auf einen mit Marmelade bestrichenen setzen.