

# Buntglas-Sterne



## TIPP

Wer möchte, kann die noch warmen Plätzchen zusätzlich mit Streuseln dekorieren, so lange die Zuckerschicht noch klebrig ist.

### ZUTATEN FÜR CA. 20 STÜCK:

#### *Teig:*

1 GUTSGLÜCK Ei (M)  
1 Päckchen ZAUBERHAFT BACKEN  
Vanillinzucker  
400 g KÜCHENSTOLZ Mehl  
250 g LANDFEIN Butter (zimmerwarm)  
150 g Puderzucker  
½ TL ZAUBERHAFT BACKEN  
Backpulver  
1 Prise Salz

#### *Buntglas-Füllung:*

1 Packung BONA VITA Vities duo



### ZUBEREITUNG:

1. Für den Teig alle Zutaten gründlich miteinander verkneten – dann zu einer Art flachen Ziegel formen und in Frischhaltefolie gewickelt für eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Die Backbleche mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 175°C Umluft vorheizen.
3. Im Anschluss den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3–4 Millimeter dick ausrollen, die gewünschten Motive behutsam ausstechen – dabei jeweils mit einer identischen kleineren Ausstechform mittig eine Form für die spätere „Füllung“ ausstechen.
4. Die Teigreste erneut verkneten, kühlen und noch einmal ausrollen.
5. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf Backbleche verteilen und bis zum Backen möglichst kühl stellen.
6. In der Zwischenzeit die Bonbons nach Farben sortieren und dann jeweils in einem Mörser vorsichtig zerkleinern.
7. Nun noch den Innenteil der vorbereiteten Plätzchen mit je einer Farbe der zersplitterten Bonbons füllen.
8. Die Plätzchen für 10–12 Minuten (je nach Form und Größe) goldbraun backen – danach gut abkühlen lassen, damit die bunte Zuckerschicht in der Mitte der Plätzchen aushärten kann.