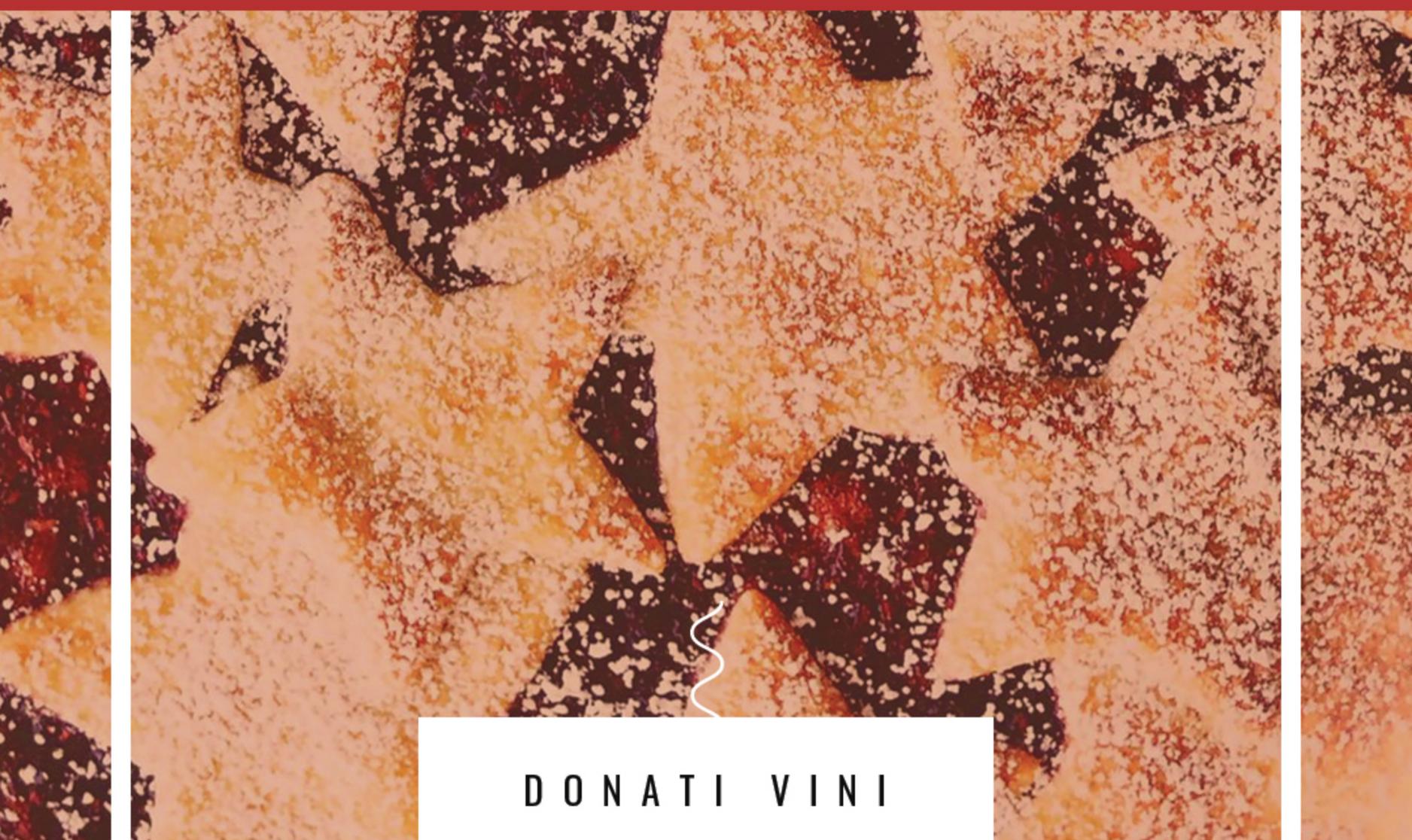




# Rezepte

#36



DONATI VINI

# ZUTATEN



2 5 0 G K A L T E B U T T E R  
1 6 0 G P U D E R Z U C K E R  
2 2 5 G M E H L  
2 4 0 G M A R M E L A D E  
9 0 G W E I S S E S R E I S M E H L  
1 T L V A N I L L E E X T R A K T

# Zubereitung

#SHORTBREAD



BUTTER, ZUCKER, BEIDE  
MEHLSORTEN UND  
VANILLEEXTRAKT IN DER  
KÜCHENMASCHINE RASCH ZU  
EINEM TEIG ZUSAMMENFÜGEN.  
DEN TEIG IN ZWEI HÄLFTEN  
ZEILEN; DIE EINE, IN KLAR-  
SICHTFOLIE VERPACKT, KÜHL  
STELLEN, DIE ANDERE ZW.  
ZWEI LAGEN BACKPAPIER 4MM  
DÜNN AUSROLLEN UND  
EBENFALLS 30 MINUTEN  
KÜHL STELLEN.

SCHRITT 2 VON 6

# Zubereitung

#SHORTBREAD



DEN OFEN AUF 160 GRAD  
VORHEIZEN. EIN GROSSES  
BACKBLECH MIT BACKPAPIER  
BELEGEN. MIT UNDER-  
SCHIEDLICH GROSSEN  
AUSSTECHERN STERNE AUS  
DEM TEIG AUSSTECHEN. DIE  
STERNE AUF DAS BLECH LEGEN  
UND 10 - 15 MINUTEN IM  
KÜHLSCHRANK FEST  
WERDEN LASSEN.

SCHRITT 3 VON 6

# Zubereitung

#SHORTBREAD



EINE RECHTECKIGE  
BACKFORM (20 X 30 CM) MIT  
BACKPAPIER BELEGEN;  
DABEI 3 CM PAPIER  
ÜBER DIE RÄNDER STEHEN  
LASSEN. DIE TEIGRESTE  
ZUR ZWEITEN HÄLFTE DES  
TEIGS AUS DEM KÜHLSCHRANK  
GEBEN UND DIESEN MIT HILFE  
EINES LÄFFELRÜCKENS AUF  
DEM BODEN DER  
FORM DRÜCKEN.

SCHRITT 4 VON 6

# Zubereitung

#SHORTBREAD



DEN TEIGBODEN MIT EINER  
GABEL EINSTECHEN UND  
IM OFEN 20 MINUTEN  
GOLDBRAUN BACKEN.  
15 MINUTEN ABKÜHLEN  
LASSEN. DIE MARMELADE AUF  
DEM MÜRBE TEIGBODEN  
VERSTREICHEN UND DARAUF,  
LEICHT ÜBERLAPPEND,  
DIE STERNE VERTEILEN.  
NOCHMALS 20 MINUTEN  
BACKEN, BIS DIE STERNE  
GOLDBRAUN SIND.

SCHRITT 5 VON 6

# Zubereitung

#SHORTBREAD



I N D E R F O R M V O L L S T Ä N D I G  
A U S K Ü H L E N L A S S E N .

D A N N D E N K U C H E N A U S  
D E R F O R M V O L L S T Ä N D I G  
A U S K Ü H L E N L A S S E N .

D A N N D E N K U C H E N A U S D E R  
F O R M L Ö S E N U N D V O R D E M  
S E R V I E R E N M I T D E M  
P U D E R Z U C K E R B E S T Ä U B E N .

SCHRITT 6 VON 6

DONATI VINI



*Buon appetito*



DONATI VINI