

Zammbabbde Budderbledzli

Zutaten

150 g Butterschmalz
150 g Butter
150 g Zucker
4 Eigelb
2 EL Arrack
500 g Mehl

Zubereitung

Butter und Butterfett über Nacht in die Küche legen damit beides weich und geschmeidig wird.

Butter, Butterschmalz, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Arrack und Mehl unterkneten. Teig kalt ruhen lassen.

Portionsweise ausrollen und Sterne ausstechen. Von der Hälfte des Teiges in der Mitte der Sterne ein Loch ausstechen.

Die Sternplätzchen mit selbstgemachter Erdbeermarmelade bestreichen und mit einem "Lochstern" zusammenpappen.

Mit Puderzucker bestreuen.