

# Hildabrödle oder Terassenplätzchen



## Zutaten

300g Mehl  
125g Puderzucker  
1 Vanillezucker  
1 Ei  
150g Butter  
Eierlikör

**Ruhezeit** min. ½ h

**Backzeit** 8-10min  
bei 180°C Umluft

### **Verzieren**

Sauerkirchmarmelade  
Puderzucker

## Zubereitung

- Mehl, Ei, Puderzucker, Vanillezucker und Butter (und wer möchte etwas Eierlikör) zu einem glatten Teig verkneten
- Teigkugel im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen
- Teig ausrollen
- gleiche Anzahl Sterne mit und ohne Loch ausstechen und aufs Backblech/Backpapier legen
- im Ofen ca. 10 Minuten backen
- die noch warmen Sterne ohne Loch mit Sauerkirchmarmelade bestreichen und die Sterne mit Loch darauf setzen
- am Schluss die noch warmen Sterne mit Puderzucker bestreuen