



### Zutaten für den Teig

30 dag Mehl  
½ Pkg. Backpulver  
12 dag Staubzucker  
10 dag Butter  
1 Ei  
etwas Sauerrahm

### Für die Creme

2 EL Baileys Irish  
5 dag Nüsse  
5 EL Nutella



### Zubereitung

- ☆ Für den Mürbteig Mehl, Backpulver und Staubzucker vermischen und mit der Butter verbröseln. Ei und etwas Sauerrahm dazugeben und zu einem Teig verkneten. Danach Teig in Folie wickeln und einige Stunden kühl rasten lassen.
- ☆ Den Mürbteig ca. 2 mm dick ausrollen, kleine Sterne ausstechen und auf ein Backblech setzen.
- ☆ Im vorgeheizten Backrohr auf 210°C Heißluft goldbraun backen.
- ☆ Für die Creme alle Zutaten miteinander verrühren und die ausgekühlten Kekse damit zusammensetzen.

*Gutes Gelingen wünscht Petra Sommer!*