

## Zutaten

200g Mehl  
1 Prise Salz  
100g Butter  
80g Zucker  
1 Eigelb  
1 EL Rum (alt. Rumaroma)  
\*\*\*  
5 EL Zucker  
1 EL Rum  
2-3 EL heißes Wasser  
rote Lebensmittelfarbe  
\*\*\*  
Schokoladenstreusel,  
kandierte Kirschen oder  
sonstige Deko

## Punschsterne

Mehl leicht salzen, mit der Butter verbröseln und mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

½ Stunde ruhen lassen. Teig 3 mm dick ausrollen: kleine Sterne ausstechen. Bei 160 Grad hell backen (ca. 10 Minuten).

Zucker, Rum und Wasser gut verrühren, mit ganz wenig Lebensmittelfarbe rosa färben. Die Sterne mit der Punschglasur bestreichen. Mit etwas Schokoladenstreusel (ein kleines Häufchen in die Mitte geben), einer kandierten Kirsche oder etwas anderem verzieren.

