Nah&Frisch



Farina Professional

Haselnuss-Sterne

Kuchen & Gebäck Kekse Süße Gerichte Weihnachten Winter

Zubereitung

Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit allen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Kekse überkühlen lassen und nach Belieben garnieren (z. B. mit Walnusskernen, gehackten Pistazien oder Mandeln).

Zutaten

- 200 g weiche Butter
- 300 g Farina Weizenmehl glatt
- 100 g Staubzucker
- 100 g geröstete, geriebene Haselnüsse
- 2 Eidotter
- 1 Pkg. Vanillezucker
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 1 Prise Salz