Buttercreme-Nuss-Sterne

Die Buttercreme-Nuss-Sterne sind ein beliebtes Weihnachtskekse Rezept. Die kleinen süßen Sterne werden dich begeistern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 50 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

für den Teig

300 g	Mehl (glatt)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
200 g	Butter (weich)
1 Stk.	Eidotter

für die Creme

100 g	Butter (weich)
100 g	Staubzucker
1 Packung	Vanillezucker
30 g	Nüsse (gerieben)
1 EL	Amaretto

zum Verzieren

Walnüsse (halbierte)

Zubereitung

1. Für die **Buttercreme-Nuss-Sterne** das glatte Mehl, Staubzucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb, Butter und Eidotter zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In Klarsichtsfolie wickeln und zirka 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

2. Das Backrohr auf 180 ° C vorheizen, das Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Teig auf einer mit ein wenig Mehl bestreuten Arbeitsfläche zirka 2-3 mm dick ausrollen. Mit dem Ausstecher 2,5-3 cm große Sterne ausstechen.

4. Im Backrohr zirka 10 Minuten backen und auskühlen lassen.

5. Für die Creme die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Amaretto cremig schlagen. Die gerieben Nüsse einrühren. Die Creme in einen Spritzsatz füllen, jeweils kleine Tupfen auf die Hälfte der Sterne spritzen. Mit einem weiteren Stern zusammensetzen und leicht andrücken.

6. Einen kleinen Tupfen auf die Oberseite der Kekse dressieren und eine halben Walnuss darauf setzen.

7. Je nach Belieben mit Staubzucker bestäuben und in Keksdosen aufbewahren.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen


kochrezepte
Weihnachtskekse
& Vanillekipferl
30 traditionelle Rezepte einfach selbst
gebacken – von Kochrezepte.at

Tipp