

# 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	<a href="#">Vanillezucker</a>
1 TL	abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
200 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
1 Stk.	Eidotter

### für die Creme

100 g	<a href="#">Butter</a> (weich)
100 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
30 g	<a href="#">Nüsse</a> (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 Klarsichtfolie 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 geriebenen 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.

## Tipp