

# Haselnuss-Sterne

Die einfachen Haselnuss-Sterne sind ein klassisches Weihnachtskekse-Rezept. Die nussigen Kekse mit feinem Zimtaroma gelingen ohne großen Aufwand.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 60 min

**Gesamtzeit:** 1,7 h



## Zutaten

	100 g	gemahlene Haselnüsse
	250 g	Weizenmehl, glatt
	125 g	Staubzucker (Puderzucker)
	1 Packung	Bourbon Vanillezucker
	1 TL	Zimt
	1 Prise	<a href="#">Salz</a>
	1 Stk.	<a href="#">Ei</a>
	150 g	<a href="#">Butter</a> (kalte)
	Nach Belieben	Staubzucker (zum Bestäuben)

## Zubereitung

1. Für die weihnachtlichen **Haselnuss-Sterne** das Weizenmehl mit Staubzucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel versieben. Die gemahlene Haselnüsse, Zimt, eine Prise Salz, Ei und kleine Butter-Stücke zugeben. Rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank 1 Stunde rasten lassen.
2. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
3. Jetzt den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, mit Ausstecher Sterne ausstechen und auf das Blech platzieren. Die Haselnuss-Sterne im vorgeheizten Backofen 8-10 Minuten goldbraun backen. Danach die Kekse auf ein Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Belieben mit etwas Staubzucker bestäuben und in Keksedosen aufbewahren.

## **Tipp**

Die feinen Haselnuss-Sterne mit Zuckerguss oder feine weiße oder dunkle Schokoladen-Streifen verzieren.