

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	Salz
1 Stk.	Ei
150 g	Butter (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.