

# Nuss Sternchen

Weihnachtskekse wie Nuss Sternchen sind schnell und einfach zuzubereiten. Dieses Rezept eignet sich auch wenn die Kinder mit machen wollen .

**Verfasser:** kochspezi

**Arbeitszeit:** 25 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 40 min



## Zutaten

140 g	Mehl
120 g	<a href="#">Butter</a>
60 g	<a href="#">Nüsse</a> (fein gerieben)
60 g	<a href="#">Zucker</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Stk.	Eiklar (zum Bestreichen)
	Walnüsse (halbierter zum Belegen)

## Zubereitung

1. Für die **Nuss Sternchen** zuerst die Butter flauzig rühren und dann das Mehl, Zucker, Nüsse und eine Prise Salz in den Teig einarbeiten. Danach den Teig für die Nuss Sternchen 3mm dick ausrollen, und mit einer kleinen Sterne Form ausstechen.
2. Die Nuss Sternchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Eiklar bestreichen und mit einer halben Walnuss belegen. Anschließend bei mittlerer Hitze im vorgeheizten Backrohr bei( 150-180 Grad) hellbraun backen.

## Tipp