



Nußsterne

Sterne für den Plätzchenteller dekoriert mit einer halben Haselnuß, überzogen mit Rumglasur.

Zutaten:

Für den Teig:

150g Mehl

150g Butter

150g Zucker

150g gemahlene Haselnüsse

2 Eigelb

1 Eßlöffel Zitronensaft

zum Verzieren:

halbierte Haselnusskerne

Für die Glasur:

250g Puderzucker

1 Eßlöffel heißes Wasser

2 Eßlöffel Rum oder Arrak

Zubereitung

Aus allen Teigzutaten auf einem Backbrett oder in einer weiten Rührschüssel einen glatten Teig kneten. Den Teig in Folie wickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig einen halben Zentimeter dick ausrollen. Mit Sternformen beliebig große Sterne ausstechen. Die Nußsterne auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit einem halben Haselnußkern belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 15 Minuten backen.

Für die Glasur den Puderzucker durchsieben und mit dem heißen Wasser anrühren. Rum zugeben und zu einer nicht ganz zähflüssigen Glasur verrühren.

Fertig gebackene Nußsterne erkalten lassen und dann mit einer dünnen Schicht Rumglasur überziehen.