Artikel vom 07.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:28 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/walnusssterne-1

Walnusssterne



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 50 bis 60 Stück):

Teig:

250 g Mehl,

150 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Eigelb,

1 EL Crème fraîche,

100 g Butter.

Füllung:

1 Eigelb,

50 g Zucker,

150 g Walnüsse,

3 Tropfen Mandel-Aroma.

Verzierung:

50 g Vollmilchschokolade,

30 g gehackte Pistazien.

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit Zucker und Salz mischen. Eigelb und Crème fraîche verquirlen, Butter in Stückchen schneiden und alles zum Mehl geben. Alles gut verkneten und in Folie eingewickelt zwei Stunden kühlen. Inzwischen die Walnüsse fein mahlen. Eiweiß mit Zucker schnittfest schlagen und die Walnüsse mit dem Mandel-Aroma unterziehen. Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Flächen dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Solange weiter verfahren, bis der Teig aufgebraucht ist. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Auf jeden Stern ein Teelöffel Nussmasse setzen. Im Ofen auf mittlerer Schiene 12 bis 15 Minuten backen, auskühlen lassen. Schokolade schmelzen und auf die Sterne verteilen, dann die gehackten Pistazien darüber streuen und fest werden lassen.