

# Rezept für Nußsterne

Du brauchst:

250 Gramm Butter

200 Gramm Puderzucker

1 Eigelb

$\frac{1}{2}$  Vanilleschote

300 Gramm Mehl

200 Gramm gemahlene Haselnüsse

1. Kratze mit einem kleinen Messer das Mark aus der halben Vanilleschote aus.

2. Verknete die Butter den Puderzucker der uns eigenen und das Vanillemark zu einem glatten Teig. Gibt nun das Mehl und die gemahlenen Haselnüsse dazu und verknete das Ganze, zu einem Mürbeteig.

3. Wickle den Teig in Frischhaltefolie und lege ihn für eine Stunde in den Kühlschrank.

4. Heize den Backofen auf 190 Grad (Umluft 170 Grad) vor. Lege ein Backblech mit Backpapier aus. Rolle nun den Teig etwa 5 mm dick aus, stich die Sterne aus und lege sie auf das Backblech.

5. Packe die Sterne etwa 10-12 Minuten, bis sie goldbraun

sind. Lasse sie dann auskühlen und bestreiche sie mit einer Nussglasur.