

REZEPT FÜR WALNUSSTERNE UND -TALER



WALNUSSTERNE UND -TALER

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 60-70 Stück | 90 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit

Zutaten

Für den Teig:

- 100 g Walnusskerne
- 4-5 Kardamomkapseln
- 275 g Mehl
- 180 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- 125 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- Mehl zum Bearbeiten

Zum Verzieren:

- 1 Ei (Größe M)
- 25 g SweetFamily Brauner Bio-Zucker
- ca. 75 g Walnusskerne
- 50 g SweetFamily Bio-Puderzucker
- 1/2- 1 EL frisch gepresster Orangensaft



426

ZUBEREITUNG

62 Kcal	1 Gramm	7 Gramm	3 Gramm
pro Stück (bei 70) ca.	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Für den Teig Walnüsse hacken. Kardamom aus den Kapseln lösen und im Mörser fein zerreiben. Beides mit Mehl mischen. Braunen Bio-Zucker, Butter und Salz cremig rühren. Ei unterrühren. Walnussmix unterkneten. Teig halbieren.

2. Eine Teighälfte für die Sterne zugedeckt 2 Stunden kalt stellen. Zweite Teighälfte auf etwas Mehl zu einer Rolle (ca. 3 cm Durchmesser) formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 2 Stunden kalt stellen.

3. Backofen auf **180 °C Ober-/Unterhitze** vorheizen. Für die Sterne Teig portionsweise auf etwas Mehl ca. 8 mm dick ausrollen. Sterne (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Kekse blechweise im heißen Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

4. Inzwischen für die Taler Ei trennen. Rollen auswickeln, rundherum mit etwas leicht verquirltem Eigelb bestreichen und im Braunen Bio-Zucker wälzen. In knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit etwas Eiweiß bepinseln und mit Walnusshälften oder -vierteln belegen. Blechweise im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

5. Bio-Puderzucker sieben und mit Orangensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Sterne damit streifenartig verzieren, trocknen lassen.