

Nusssterne von Roswitha Dantonello

Teig:

150 g Weizenmehl
1 Messerspitze Backpulver
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
150 g Butter oder Margarine
150 g gemahlene Haselnusskerne
Rotes Johannisbeergelee
200g Haselnussglasur
halbierte Walnüsse
Kakaoglasur

Zubereitung:

Das Mehl mit einer Messerspitze Backpulver mischen und auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und den Zucker sowie ein Päckchen Vanillinzucker hineingeben. Butter oder Margarine kalt in Stücke schneiden und dazugeben. Danach 150 g gemahlene Haselnusskerne zufügen und mit Mehl bedecken.

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen. Den Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen. Bei 175-200 Grad etwa 10 Minuten backen.

Die Hälfte der erkalteten Plätzchen mit Roter Johannisbeeren Gelee bestreichen und die übrigen darauflegen. Die Oberfläche mit 200 g Haselnussglasur bestreichen und sofort mit halbierten Walnüssengarnieren. Den Rand mit Kakaoglasur bepinseln.