

Dauer: Mittel

Kategorie: Backrezepte

Saison: Winter

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Renate Zitz

Zutaten

200 G Mehl

1 PRISE Salz

50 G Staubzucker

50 G Walnüsse, gemahlen

125 G Butter

1 Dotter

Staubzucker und Zimt

Zubereitung

1. Mehl, Salz, Staubzucker und Walnüsse mit kalter Butter abbröseln.
2. Mit dem Ei rasch zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten rasten lassen.
4. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und kleine Sterne ausstechen.
5. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 6 Minuten bei 180 °C backen.
6. In der Zwischenzeit Staubzucker und Zimt vermischen, die noch heißen Sterne damit übersieben.

„ABBRÖSELN“ bedeutet die kalte Butter gleichmäßig und möglichst fein ins Mehl einzuarbeiten. Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben, Butter einfach darauf. Mit einem Messer die Butter immer kleiner schneiden und im Mehl verteilen. Es wird dann mit dem Messer irgendwann nicht mehr feiner, dann wird mit den Händen weitergearbeitet: immer wieder Butter-Mehl-Gemisch in die Hand nehmen und mit den Fingern oder zwischen den Handflächen fein verreiben = abbröseln, dabei möglichst rasch arbeiten, damit die Butter in den Händen nicht warm wird.