



Sonntagskuchen

Claudia Hennicke-Pöschk

Freitag, 04.12.2020

Nuss-Sterne

Für ca. 40 Stück

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

150g gemahlene Haselnüsse
150g Butter
100g Zucker
1 Prise Salz
1Pck. Vanillezucker
150g Mehl (Type 405)
3g Backpulver

Für die Füllung:

130g dunkle Kuvertüre
50g Nougat

Außerdem

Plätzchenausstecher in Sternform (Ø 4cm-4,5cm)

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Gemahlene Haselnüsse vorsichtig rösten.
2. Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker verkneten. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit den gemahlene, gerösteten Haselnüssen in die Buttermasse geben und verkneten.
3. Mürbeteig flach drücken und kühl stellen.
4. Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn, 2mm, ausrollen und Sterne ausstechen. Pro Nuss-Stern werden zwei ausgestochene Sterne benötigt. Ausgestochene Plätzchen auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten backen.
5. Dunkle Kuvertüre über dem Wasserbad temperieren. Nach dem Backen die Sterne mit Nougat zusammensetzen und die Oberseite der Nuss-Sterne in Kuvertüre abtauchen.