

Farina

Professional

## Haselnuss-Sterne

Kuchen & Gebäck

Kekse

Süße Gerichte

Weihnachten

Winter

### ZUBEREITUNG

Die Butter in kleine Stücke schneiden und mit allen Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank ca. 1 Stunde rasten lassen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backrohr bei ca. 190 °C ca. 5 Minuten goldbraun backen. Kekse überkühlen lassen und nach Belieben garnieren (z. B. mit Walnusskernen, gehackten Pistazien oder Mandeln).



### ZUTATEN

200 g weiche Butter

300 g Farina Weizenmehl  
glatt

100 g Staubzucker

100 g geröstete, geriebene  
Haselnüsse

2 Eidotter

1 Pkg. Vanillezucker

abgeriebene Schale von 1  
Bio-Zitrone

1 Prise Salz