



# Walnuss-Sterne



## Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie: 78 kcal/ 328 kJ  
Eiweiß: 1,1 g                      Fett: 5,4 g  
Kohlenhydrate: 7 g

## Zubereitungszeit:

ca. 2 Stunden + Kühlzeit

## Zubereitung:

1. Walnüsse fein mahlen. Mehl mit Walnüssen, Backpulver, Zucker und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen, Ei und Wasser zugeben und alles mit einem Messer durchhacken, sodass sich die feuchten Teile verbinden. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf bemehlter Fläche 2-3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) 10-12 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Puderzucker mit Wasser zu einem Guss verrühren. Die Walnüsse mit dem Guss auf die Sterne kleben. Mit Puderzucker bestäuben.

## Tipps:

Die Walnuss-Sterne werden zu Zimtsternen, wenn man statt Lebkuchengewürz 1-2 Teelöffel Zimt verwendet. Anstelle von Puderzucker können die Sterne auch mit Schokoladenguss überzogen und dann mit einer Walnuss verziert werden.

## Zutaten für 60 Portionen :

### Für den Mürbeteig

100 g kalifornische Walnüsse  
300 g Mehl  
1 Messerspitze Backpulver  
150 g brauner Zucker  
 $\frac{1}{2}$  TL Lebkuchengewürz  
220 g Butter  
1 Ei (M)  
2 - 3 EL kaltes Wasser

### Außerdem

100 g Puderzucker (gesiebt)  
1 - 2 EL Wasser  
100 g kalifornische Walnüsse  
Puderzucker zum Bestäuben