



Rezept - Nusssterne -

- Zutaten:
- 250 g Mehl
 - 150 g Margarine (z. B. Alsan)
 - 120 g Zucker
 - 100 g grob gehackte Nüsse
 - 50 g gemahlene Haselnüsse
 - etwas gemahlene Bourbonvanille
 - etwas geriebene Orangenschale (oder Orangenaroma)
 - Zartbitter-Kuvertüre oder etwas Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten verkneten und den Teig eine Stunde kühl ruhen lassen. Anschließend Teig dick ausrollen, vorsichtig in Sternenform ausstechen und Plätzchen bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Nusssterne zu guter Letzt mit Kuvertüre verzieren oder mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Verein für allumfassenden Tierschutz und Aufklärungsarbeit



kontakt@anima-ev.de

www.anima-ev.de

www.facebook.com/anima.verein