

Alexandra Seidel

Sterne mit Walnuss Kaffee Häubchen

ZUBEREITUNG

☆ 40 Stück

- Mehl, Zucker, Butter, Eier und Vanille zügig zu einem glatten Teig verkneten.
- Optional: zusätzliche Walnüsse einarbeiten.
- Teig in Folie einwickeln und mindestens 30 Minuten kaltstellen.
- Walnüsse, Milch, Pulverkaffee und Zucker in einem kleinen Topf vermischen.
- Bei niedriger Hitze erwärmen, bis sich alles verbindet und eine spritzfähige, dicke Masse entsteht.
- Abkühlen lassen und in einen Spritzbeutel füllen.
- Teig ca. 3 mm dick ausrollen.
- Sterne ausstechen und auf ein Blech legen.
- Ein kleines Häubchen der Kaffee-Walnuss-Masse in die Mitte spritzen.
- **Ober-/Unterhitze:** 170 °C, ca. 6 Minuten backen.
- Die Sterne sollten hell bleiben und nur leicht Farbe am Rand bekommen.
- Vollständig abkühlen lassen.
- Man kann jetzt noch flüssige Schokolade auf die Sterne verteilen.
- Luftdicht, trocken und dunkel lagern.

ZUTATEN

Für den Walnuss-Mürbteig

- 500 g Mehl
- 150 g Zucker
- 250 g kalte Butter
- 2 Eier
- Vanillepaste oder Vanilleextrakt
- Optional: 60 g gehackte oder gemahlene Walnüsse für mehr Aroma

Für die Walnuss-Kaffee-Haube

- 200 g geriebene Walnüsse
- 50 ml Milch
- 2 TL löslicher Pulverkaffee
- 80 g Zucker (bei Bedarf etwas mehr)