

Schoko-Nuss-Sterne



Zutaten für 100 Plätzchen

Für den Teig:

250g Butter

150g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

1 Päckchen Orangenzesten

1 Ei und 1 Eigelb

350g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100g gemahlene Haselnüsse

100g geh., geröstete Haselnüsse

100g geschmolzene Schokolade

(Kakaoanteil mind. 70%)

1 geh. Esslöffel Kakaopulver

1 Schnapsglas Amaretto

1 Eiweiß und Puderzucker

für den Zuckerguss

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, das Ei und das Eigelb hinzufügen. Dann die restlichen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren. Zum Schluss die flüssige Schokolade unterrühren. Den Teig in Folie gepackt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Jetzt den Teig 1/2 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein Backblech legen und bei 160° Ober- Unterhitze 8 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus dem Eiweiß und Puderzucker einen Zuckerguss herstellen und mit einem Spritzbeutel mit feiner Tülle ein Streifenmuster auf die Schoko-Nuss-Sterne spritzen.