

Sternbusserln



Das brauchst du:

140 g	Mehl	* Stern-Plätzchenausstecher
100 g	Butter	* Schüssel
2 EL	Sahne	* Rührgerät
1/4 TL	Backpulver	* Nudelholz
2	Eiweiß	* Backblech mit Backpapier
80 g	feingemahlene Haselnüsse	* Teelöffel
120 g	Puderzucker	* Teigschaber
		* Kuchengitter

So geht´s:

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze aufheizen. Mehl, Butter, Sahne, Backpulver mit dem Rührgerät zu einem glatten Teig verkneten. Nudelholz und Arbeitsfläche leicht bemehlen. Den Teig mit dem Nudelholz dünn ausrollen.
2. Nun mit dem Plätzchenausstecher Sterne ausstechen und auf das Backblech legen.

Für die Schaummasse wird das Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee steif geschlagen. Anschließend die fein gemahlene Haselnüsse (Alternative: Walnüsse oder Mandeln) und den fein gesiebten Puderzucker unterheben bis sich alles verbunden hat.
3. Mit zwei Teelöffeln mittig kleine Häufchen auf die Sterne setzen. Die Schaummasse weitet sich beim Backen aus, wird also größer, daher die Häufchen nicht zu groß werden lassen.
4. Im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 10 - 12 Minuten backen.
5. Nach dem Backen kann man noch Puderzucker auf die heißen Sternbusserl geben. Auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen!

Gesehen: <https://emmikochteinfach.de/sternbusserln-schnelle-weihnachtsplaetzchen/>

Viel Spaß beim Ausprobieren wünscht Euch
das Kinder- und Jugendbüro Duderstadt