

DEIN ANKER

SEIT 130 JAHREN.



HASELNUSS-STERNE

ZUTATEN

6 Eier	1 Messerspitze Zimt
160g Staubzucker	1 Messerspitze Lebkuchengewürz
200g Butter	1 Prise Salz
geriebene Schale einer Zitrone	150g Haselnüsse gerieben
20ml Rum	160g Semmelbrösel
2 Pkg. Vanillezucker	

UND SO GEHT'S:

1. Eier trennen, den Dotter beiseite stellen und das Eiklar mit der Hälfte des Zuckers steif schlagen.
2. Butter mit dem restlichen Zucker schaumig rühren, Dotter nach und nach hinzufügen. Zitronenschale, Rum, Vanillezucker, Zimt, Lebkuchengewürz und Salz beifügen.
3. Haselnüsse und Brösel vermischen und mit der Buttermasse vermengen, bis eine glatte Masse entsteht.
4. Schnee vorsichtig (mit der Hand) unterheben, die Masse in Sternförmchen gießen und im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 180°C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten (je nach Größe der Formen) backen.



Jan, 1. Lehrjahr