

Piniensterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Pinienkerne
1		Ei
200	Gramm	Mehl
140	Gramm	Puderzucker
150	Gramm	Butter

Anleitung:

1. Schritt In einer Pfanne 175 g Pinienkerne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Herausnehmen und auskühlen lassen. Dann ganz fein mahlen.
2. Schritt Ei trennen. Mehl, 50 g Puderzucker, Butter, gemahlene Pinienkerne und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 60 Min. kühlen.
3. Schritt Backofen auf 175 Grad (Umluft 155 Grad) vorheizen. Teig ca. 3 mm dünn ausrollen, Sterne ausstechen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
4. Schritt Eiweiß steif schlagen, dabei 90 g Puderzucker einrieseln lassen. Sterne damit bestreichen, mit übrigen Pinienkernen bestreuen.
5. Schritt Die Plätzchen 18-20 Min. backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.