

# Knusprige Reissterne

Kategorien: Plätzchen, Gebäck, Reis, Vollwertküche

Zutaten für: 40 Portionen

125	Gramm	Naturreis
50	Gramm	Milder Honig; z.B. Linde
35	Gramm	Butter
50	Gramm	Nuesse; gemahlen
1	Essl.	Apfelsaft; eventuell mehr
1	Prise	Vanille; gemahlen
1/2	Teel.	Backpulver
1/4		Zitrone; abgeriebene Schale

## VERZIERUNG

---

1	Teel.	Honig
3	Essl.	Nuesse; gerieben
		Oder ganze Nuesse
		(Glutenfrei, milchfrei, eifrei)

## Anleitung:

Den Naturreis sehr fein mahlen und mit allen Zutaten zu einer Saftigbroeseligen Masse verkneten. Damit er sich ausrollen lässt, mindestens 1 Stunde kühlen, aber nicht zu kalt ruhen lassen. Den Teig am besten nach und nach auf einem Stück Frischhaltefolie - Oder speziellen Backfolie - ausrollen. Aus dem Teig Sterne ausstechen. Für die Verzierung aus dem Honig und etwa der doppelten Menge Wasser 1 Mischung rühren, die Sterne damit bestreichen und mit geriebenen oder halbierten Nüssen belegen.

Bei 180 GradC ca. 10 bis; ca. 15 Minuten goldgelb backen. Beachten: der Teig ist ziemlich schwer handzuhaben, da sehr weich. Wenn man Frischhaltefolie einsetzt, ist es am leichtesten, den Teig erst darauf auszurollen und dann mit der Folie auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche zu legen, so dass der Teig nach unten liegt. Nun die Folie abziehen und die Sterne ausstechen.