

Pinien - Baiser Sterne

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 45 Stück

175	Gramm	Pinienkerne
1		Ei(er)
150	Gramm	Butter oder Margarine
275	Gramm	Mehl
125	Gramm	Puderzucker
		Puderzucker, zum Bestreuen

Anleitung:

100g Pinienkerne ohne Fett in der Pfanne rösten bis sie duften und im Universalzerkleinerer fein mahlen.

Ei trennen. Fett, Mehl, 50g Puderzucker, gemahlene Pinienkerne und Eigelb zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und eine Stunde kalt stellen.

Teig ca. 3mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Für das Baiser 75g Puderzucker sieben. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Sterne damit bestreichen. Mit 75g Pinienkernen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd:175°C/ Umluft: 150°C) 18-20 Minuten backen. Auskühlen lassen, evtl. mit etwas Puderzucker bestreuen.