





Walnuss-Orangen-Sterne

Weihnachtliche Plätzchen mit gemahlene Walnüssen

etwa 90 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:
Backpapier

Eiweißmasse:
2 Eiweiß (Größe M)
100 g Zucker
50 g Puderzucker
300 g gemahlene Walnüsse
etwa 150 g gemahlene Mandeln
mit Schale
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon
Vanille-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse
Geriebene Orangenschale
1 TL Christstollen- oder
Lebkuchengewürz

Außerdem:
50 g Puderzucker

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 120 °C
Heißluft etwa 100 °C

2 Eiweißmasse:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Puderzucker nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen und 3-4 Esslöffel der Masse beiseitestellen.

3 Nüsse, Mandeln, Vanille-Zucker, Finesse und Gewürz mischen, so viel davon unter die übrige Eiweißmasse kneten, dass der Teig nicht mehr "klebt".

4 Teigmasse auf der leicht mit Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf das Backblech legen und mit übriger Eiweißmasse bestreichen. Backen.

Backzeit: etwa 15 Minuten



Versuchsküche

Rezepte und Tipps

Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die nächsten Plätzchen auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

