



Walnuss-Sterne

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 12 Portionen

Walnusskerne	150 g
Eier	1 St.
Butter	125 g
Zucker	70 g
Vanillinzucker	10 g
Weizenmehl, Type 405	250 g
Orangenmarmelade	100 g
Schokolade, Zartbitter	100 g
Schokolade, Weiß	25 g

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, Springform 28 cm Durchmesser, Frischhaltefolie, Handrührgerät mit Knethaken, Gefrierbeutel, Nudelholz

1. Walnüsse in einem Mixer fein mahlen. Ei trennen. In einer Schüssel Butter, Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Mehl mit einem Handrührgerät mit Knethaken glatt verkneten, bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben. Teig in Folie schlagen und min. 1 Std. kühl stellen.
2. Ofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Teig portionsweise zwischen zwei großen aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 3 mm dick ausrollen und 10 Min. kühl stellen. Sterne aus dem Teig stechen und mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im Ofen ca. 10 Min. knusprig backen, auskühlen lassen.
3. Walnuss-Sterne nebeneinander legen, jeden zweiten mit Orangenkonfitüre bestreichen. Einen Walnuss-Stern daraufsetzen.
4. Dunkle und weiße Schokolade getrennt hacken. In einem Topf ca. 500 ml Wasser zum Kochen bringen. In einer Metallschüssel erst weiße, dann dunkle Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen. Walnuss-Sterne zur Hälfte mit Zartbitterschokolade überziehen. Weiße Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden. Kontur der Sterne damit nachspritzen, mit übrigen Walnüssen verzieren, trocknen lassen und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	336 kcal
Kohlenhydrate	32 g
Eiweiß	7 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	21 g