

# Nusssterne

Leckere Mürbekekse mit Haselnussglasur.

Für den Teig:

200 g Weizenmehl

1 TL Backpulver gestrichen

150 g Zucker

2 TL Vanillezucker

200 g Butter

15 g gemahlen Haselnüsse

Für den Guss:

200 g Haselnussglasur

oder:

200 g Vollmilchglasur

50 g gehackte Haselnüsse

Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze (180°C Heißluft) vorgeheizten.

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten und falls er kleben sollte 1/2 Stunde in den Kühlschrank legen.

Den Teig ca 3-4 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Backzeit ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene.

Die Plätzchen auskühlen lassen und mit der Glasur bestreichen.

