



Backen wie die Profis

Nuss-Sterne

... das schokoladig-nussige Mürbgebäck

*** nicht nur zur Weihnachtszeit ***



Nuss-Mürbteige hergestellt im herkömmlichen Sinne neigen aufgrund des Fettgehaltes der Haselnuss sehr leicht zum Brandig werden, d.h., dass der Teig auseinanderbröckelt und sich aufgrund dessen sehr schlecht ausrollen und verarbeiten lässt.

Um dieser Problematik zu entgehen, stellen wir einen Spritzmürbteig her, den wir entweder mit einem Spritzbeutel mit Sterntülle oder kräfteschonender mit einer Gebäckpresse aufspritzen.

Wenn Sie jetzt vereinzelt daran denken, welche große "Sauerei" das letztmalige Befüllen Ihrer Gebäckpresse in Ihrer Küche verursacht hat, dann können wir Sie beruhigen: Unser Profispritzbeutel wird Ihnen beim Befüllen der Gebäckpresse einen großen Dienst erweisen.

Wir haben für Sie ein Rezept entwickelt, das so ausbalanciert ist, dass

- das Gebäck kross und mürbe wird,
- die Konturen nicht zerfließen und
- die Masse gut zu verarbeiten ist.

Ein besonderes Geschmackserlebnis entsteht, wenn Sie das fertige Nuss-Mürbgebäck anschließend dünn mit dunkler Kuvertüre überziehen. Als zusätzliche Verzierung werden ein wenig gemahlene Haselnüsse aufgestreut. So bekommt das Gebäck eine schöne Optik, da das Auge ja bekanntlich mit isst.

Alles in allem: einzigartiger Geschmack, schönes Aussehen und schnell und einfach herzustellen.

Nuss-Sterne

Beschreibung	Zutaten	Menge	
Margarine, Zucker und Gewürze in den Rührkessel einer Küchenmaschine geben und mit dem Rührbesen glattarbeiten.	Margarine (z.B. Rama)	200 gr.	
	Zucker	200 gr.	
	Salz (1 kl. Teelöffel)	2 gr.	
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.	
	Zimt	3 gr.	
	Eier und Wasser hinzufügen und solange rühren bis eine homogene Masse entsteht.	Eiweiß (1 Eiklar von einem kl. Ei)	30 gr.
		Vollei (1/2 Ei)	30 gr.
		Wasser	50 gr.
	Das durchgeseibte Mehl und die gemahlene Haselnüsse hinzufügen und kurz glattarbeiten.	Mehl (geseibt)	200 gr.
Haselnüsse, gemahlen (Nussgries)		200 gr.	
Summe		921 gr.	

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	170 ° C / Heißluft
Backzeit	nach Färbung / bis das Gebäck am Rand eine leichte Bräunung bekommt.

Arbeitsanleitung I

	
Das Mehl und die gemahlene Haselnüsse erst hinzufügen, nachdem die Margarine, der Zucker und die Flüssigkeiten homogen verrührt sind.	Mit dem Profi-Spritzbeutel und 14er Lochtütle, lässt sich der Spritz-Mürbteig einfach und sauber in die Gebäckpresse einfüllen.

Arbeitsanleitung II



Sofern vorhanden, können Sie Ihre Gebäckpresse mit Sterneinsatz zur kräfteschonenden Aufarbeitung einsetzen.



Durch Befüllen der Gebäckpresse mit dem Profi-Spritzbeutel bleiben Hände, Gerät und Küche sauber.



Die Nuss-Sterne auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech aufspritzen.



Nach dem Backen, die ausgekühlten Nuss-Sterne mit temperierter Kuvertüre überziehen.



Als Dekoration mit einem Teelöffel gemahlene Haselnüsse auf die noch flüssige Kuvertüre aufstreuen.



Damit das Gebäck bis zum Verzehr kross und mürbe bleibt, dieses trocken und luftdicht verpackt aufbewahren.