



WEIHNACHTLICHE NUSS-STERNE

Zum 3. Advent gibt es ein sehr weihnachtliches Rezept ☆

Die Nuss-Sterne enthalten einfache, leckere Zutaten, passend zur Weihnachtszeit.

ZUTATEN:

- 80g Magertopfen (Quark)
- 1 60g Naturjoghurt
- 1 EL geschmolzene Butter
- 1 EL braunes Mandelmus oder Erdnussbutter
- ~ 60g Buchweizenmehl
- 30g gemahlene Nüsse
- Joghurt oder Mehl nach Bedarf bis die Konsistenz passt (nicht zu fest und nicht zu flüssig 😊)

ZUBEREITUNG:

o den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen

o alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren

o den cremigen Teig in die Backmatte füllen.

Ich habe dafür einen Spritzbeutel mit Tülle verwendet und eine Zimtstern-Backmatte.

o ca. 20-30 Minuten lang bei 150 Grad backen - da sich Öfen unterscheiden und auch nicht jeder diese Backmatte hat, bitte immer gut beobachten, da die Backzeit variieren kann

o danach aus der Backmatte auf ein Backblech legen

o bei etwa 60 Grad dann 1 Stunde nachrocknen lassen, um die Haltbarkeit zu erhöhen oder ein paar Tage in einem Netzbeutel lufttrocknen

Viel Spaß beim Nachbacken ❤️

