

# Einfache Zimtsterne

Dauer: Mittel    Kategorie: Backrezepte Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Winter



## Zutaten

200 G	Mehl
1 PRISE	Salz
50 G	Staubzucker
50 G	Walnüsse, gemahlen
125 G	Butter
1	Dotter
	Staubzucker und Zimt

## Zubereitung

1. Mehl, Salz, Staubzucker und Walnüsse mit kalter Butter abbröseln.
2. Mit dem Ei rasch zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten.
3. Den Teig zugedeckt im Kühlschrank mindestens 30 Minuten rasten lassen.
4. Den gekühlten Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und kleine Sterne ausstechen.
5. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ca. 6 Minuten bei 180 °C backen.
6. In der Zwischenzeit Staubzucker und Zimt vermischen, die noch heißen Sterne damit übersieben.