



Benötigte Zutaten

300 g	Mehl
200 g	Premium Teebutter
100 g	Zucker
2	Dotter
etwas	Zitronenschalen
1 Pkg.	ganzen Nüsse

Freundliche Nikolauskekse

Anleitung

1. Die kalten Zutaten schnell miteinander verkneten und den Teig gut 1 Stunde kalt stellen.
2. Danach den Teig ausrollen – ca. 5 mm – und Sterne ausstechen.
3. Eine Nuss darauf legen, eine oder zwei Ecken der Sterne darüber klappen. Es sollte so aussehen, als ob der Stern die Nuss hält.
4. Gebacken werden die „lachenden Sterne“ bei 180 Grad für ca. 10 Minuten.



Ein Rezept vom
ORF Fernsehgarten