

Weihnachtsbacken Rezepte

Macadamia Knuspertaler & Knuspersternchen

Gattung: Backen, Macadamia, Nuss, Weihnachten

Macadamia-Knuspertaler:

90 g Zucker	15 g Belegkirschen, gehackt
40 g Honig	150 g Macadamia-Nüsse, gehackt
90 ml Sahne	50 g Kuvertüre, ca.
40 g Butter	Backpapier
15 g Pistazien, gehackt	

Knuspersternchen:

190 g Butter	etwas Macadamia-
75 g Puderzucker	- Knuspermasse (Rezept siehe
1 Ei	- oben)
1 Msp. Salz	Frischhaltefolie
1 Msp. Vanillemark	Backpapier
250 g Mehl	

Macadamia-Knuspertaler:

Zucker, Honig, Sahne und Butter in einen kleinen Topf geben und ca. 5 Minuten durchkochen, bis zum schwachen Faden (115 Grad). Um die Temperatur zu prüfen, gibt man etwas gekochten Zucker auf den Kochlöffel und nimmt diesen dann zwischen Zeigefinger und Daumen. Wenn man die Finger dann auseinander nimmt, bildet sich ganz kurz ein dünner Faden. Pistazien, Belegkirschen und Macadamia-Nüsse vermischen und unter die gekochte Zuckermasse heben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen der Masse auf ein Backpapier setzen. Die Knuspertaler im 200 Grad heißen Ofen ca. 8 Minuten backen. Nach dem Backen kann man mit einem größeren runden Ausstecher den Talern (solange sie noch warm sind) eine Form geben. Auf einem Kuchengitter die Taler auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad erwärmen und den Boden der Taler damit bestreichen.

Knuspersternchen:

Butter, Puderzucker, Ei, eine Prise Salz und etwas Vanillemark glatt arbeiten und das gesiebte Mehl unterkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und ca. 2 Stunden kalt stellen. Den Mürbeteig 2-3 mm dick auf einer bemehlten Fläche ausrollen, Sterne ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit einem kleinen runden Ausstecher in der Mitte einen Kreis ausstechen. Etwas von der Macadamia-Knuspermasse (Rezept siehe oben) darauf geben. Achtung nicht zu viel einfüllen, sonst läuft die Masse über das Gebäck. Die Plätzchen im 200 Grad heißen Ofen ca. 8-10 Minuten backen.