

# Schneesternchen

ca. 25 Stück



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



## Zutaten:

### Spezial-Makronenmasse:

1 Ei (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Prise Salz  
200 g geröstete, geriebene  
Haselnüsse  
1 KL Dr. Oetker Backpulver

### Glasur:

1 Eiklar (Größe M)  
50 g Staubzucker

## 1 Spezial-Makronenteig:

Ei mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit dem Handmixer (Rührstäbe) cremig aufschlagen. Nüsse mit Backpulver vermischen, darübersieben und unterkneten.

- 2 Den Teig auf einer mit geriebenen Nüssen bestreuten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen und Sterne (5 cm Ø) ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

## 3 Glasur:

Für die Glasur Eiklar aufschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben. Die Sternchen damit bestreichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 140 °C**

**Heißluft 120 °C**

**Backzeit: ca. 25 Minuten**