

CRANBERRY-STERNE

Zutaten
(für 50 Stück/2 Backbleche)
Teig:
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 ml Albaöl (90 g)
250 g Mehl
Belag:
2 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g gemischte Nüsse und Mandeln, gehackt
50 g Cranberrys, gehackt
1 TL Orangenschale
2 TL flüssiger Honig
25 halbierte Cranberrys zum Garnieren

Zubereitung
Zucker, Vanillezucker und Ei schaumig schlagen und Salz hinzugeben. Das Albaöl langsam unter ständigem Rühren einlaufen lassen. Das gesiebte Mehl unterheben und alles zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie einwickeln und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
Den Teig zwischen zwei Bögen Backpapier etwa 0,5 cm dünn ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Für den Belag Eiweiß mit Salz steif schlagen.
Nüsse und Mandeln, Cranberrys, Honig und Orangenschale vermischen und das Eiweiß unterheben. Auf die Mitte der Sterne jeweils etwa einen halben Teelöffel Nussmasse geben und mit einer halben Cranberry verzieren.
Backen: im vorgeheizten Backofen ca. 12 – 15 Minuten bei 180 °C Heißluft auf den mittleren Schienen.

Nährwertinformation für ein Stück:
65 kcal | 3 g Fett | 2 g Eiweiß | 7 g Kohlenhydrate | 4 mg Cholesterin

Albaöl®