Putzige Walnuss-Sternchen mit Dinkelvollkorn

Weihnachten kommt ja doch jedes Jahr schneller, als man denkt. Was das Kaufen von Lebkuchen vor dem Dezember angeht, bleibe ich eisern. Das Plätzchenbacken fange ich oft Ende November an, denn man möchte ja im Advent etwas zum Naschen haben und der Blog soll auch gefüttert werden.

Dieses Jahr bin ich extrem früh dran, aber das hatte zwei gute Gründe: zum einen bin ich gerade das letzte Mal vor Weihnachten in der Heimat und fand, dass meine Eltern ja auch eine Kiste Plätzchen gebrauchen könnten (wobei ich letztes Jahr welche geschickt hatte, das geht ja notfalls auch) und zum anderen hatte ich in der aktuellen Schrot&Korn-Zeitschrift

ein so süßes Rezept gesehen, dass ich das unbedingt für euch ausprobieren wollte!

Die Nuss-Sternchen wurden im Originalrezept mit Pekannüssen gemacht, was optisch vielleicht noch besser ist als Walnüsse, weil sie sich deutlicher vom Teig abheben, etwas länger sind und somit auch mehr unter dem Ärmchen hervorschauen. Da wir keine Pekannüsse da hatten, dafür aber selbst gesammelte Walnüsse, wurden sie kurzerhand ersetzt.

Für die Hälfte des Weißmehls nahm ich frisch gemahlenen Dinkel. Ganz vollkornige Plätzchen gehen sicher auch, allerdings ist der Teig dann weniger geschmeidig und lässt sich nicht nicht ganz so gut umklappen und die Ränder sind etwas franseliger.

Und natürlich hatte ich auch keinen einzigen Plätzchenausstecher mehr hier und kein Nachbar da, um welche zu leihen. Also improvisierte ich, schnitt mir eine Schablone aus und schnippelte die Sterne mit mühevoller Handarbeit aus dem Teig.

Deswegen machte ich auch nicht nur Sternchen, sondern noch einfache Kreise (mit einem Mini-Dessertring), die dann mit dem Walnussbruch und mit der restlichen Schoki dekoriert wurden.

Ich finde diese Walnuss-Sternchen absolut putzig und mag die Idee, einfaches Buttergebäck auf diese Weise zu gestalten. Sicher auch eine tolle Sache, um mit Kindern zu backen. Mir hat es jedenfalls Spaß gemacht und geschmacklich sind die Plätzchen der Hammer!

Für ca. 50 Stück:

1 Leinsamenei
(1 EL Leinsamen + 3 EL Wasser)
100 g weiche Butter (oder vegane Butter)
50 g Rohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Dinkelmehl 630
120 g Dinkelvollkornmehl
1 Prise Salz
25 Walnusshälften oder Pekannüsse
30 g Zartbitterkuvertüre

Die Leinsamen einweichen und nach 5–10 Minuten pürieren.
Butter und Zucker cremig rühren, dann das Leinsamenei, Mehl und Salz unterrühren und alles zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig zugedeckt mindestens 1 Stunde kühlen, dann die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen, den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Sterne (mit 5 Spitzen!) ausstechen.
Die Sterne auf mit Backpapier belegte Bleche legen, eine Nusshälfte in die Mitte geben und einen „Arm mal von links, mal von rechts darüberlegen und etwas andrücken.
Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Eventuelle Teigreste zu kleinen Keksen oder Kreisen verarbeiten und Nussbruch darauf drücken. Alle Plätzchen mit etwas Abstand auf die Bleche legen und 10–13 Minuten backen.
Die Sternchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und in der Resthitze des Ofens die Kuvertüre zerlassen. Mit einem Zahnstocher oder Schaschlikspieß Augen und Mund aus flüssiger Kuvertüre aufmalen und trocknen lassen.

Ich hoffe, euch gefallen die Walnuss-Sternchen auch so gut wie mir und ihr habt Freude beim Backen und Genießen!

Habt eine schöne Vorweihnachtszeit,

eure Judith