Nutella Weihnachtsstern

Ein süsser Genuss für die Adventszeit! Dieser knusprige Weihnachtsstern ist ein Hingucker und lässt sich mit wenigen Zutaten zubereiten. Perfekt zum Teilen.

Zutaten:

- 2 runde Blätterteige
- 4–5 EL Nutella
- 1 Ei zum Bestreichen
- Etwas Puderzucker zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Ersten Blätterteig ausrollen und mit Nutella bestreichen. Zweiten Teig darüberlegen.
3. Ein Glas in die Mitte stellen und den Teig rundherum in 16 Streifen schneiden.
4. Je zwei benachbarte Streifen in entgegengesetzte Richtungen drehen und die Enden zusammendrücken.
5. Mit verquirltem Ei bestreichen und ca. 15–20 Minuten goldbraun backen.
6. Mit Puderzucker bestäuben und geniessen.

Optec-Energiespartipp:

Restwärme statt Dauerbetrieb: Den Backofen etwa 5 Minuten vor Ende ausschalten und den Stern mit der vorhandenen Restwärme fertig backen. Bräunung im Auge behalten.

optec