

Himmlische Nussrollen: Das perfekte Weihnachtskeks-Rezept!

Entdecke köstliche Nussrollen und Mokka Sterne für die perfekte Weihnachtsbäckerei – einfach nachbacken und genießen!



kein Ort, kein Land -

Weihnachten steht vor der Tür und die Weihnachtsbäckerei ist in vollem Gange! Dieses Jahr sind vor allem die köstlichen Nussrollen und Mokka Sterne im Trend. Diese exquisiten Kekse bieten nicht nur ein festliches Aroma, sondern auch eine knusprige Textur, die das Herz jedes Naschkatzen höher schlagen lässt. Laut **oe24.at** gibt es eine einfache Anleitung zur Zubereitung dieser himmlischen Nussrollen – einfach ideal für die Festtagszeit. Man benötigt 750 g geriebene Walnüsse, 400 g Staubzucker, 100 ml Stärkesirup, und 125 ml Rum, um mit frischen, aromatischen Zutaten ein wahres Geschmackserlebnis

zu kreieren.

Nussrollen und Mokka Sterne: Ein Fest für die Sinne

Die Zubereitung der Nussrollen beinhaltet das Vermengen von Walnüssen und Staubzucker, gefolgt von Stärkesirup und Rum. Nach dem Ausrollen wird der Teig in kleine Kreise ausgestochen und mit einer zitronigen Glasur verziert. Das Besondere daran ist die Verwendung von frisch geriebenen Walnüssen, die für den einzigartigen Geschmack sorgen. Ein absoluter Genuss für alle Weihnachtsfeiern!

Zusätzlich zu den Nussrollen sollten die **Mokka Sterne** nicht fehlen. Diese feinen Kekse, ideal für Kaffeeliebhaber, werden mit Zutaten wie 15 dag glattem Mehl, 8 dag Staubzucker und einem Hauch von starken schwarzen Kaffee zubereitet. Für den perfekten Geschmack empfiehlt es sich, Butter anstelle von Margarine zu verwenden. Sie sind einfach zuzubereiten und lassen sich wunderbar mit einer Kaffeecreme zusammenfügen, was sie zu einem absoluten Highlight jeder Plätzchenbox macht. Ob verziert mit Schokolade oder Kaffeebohnen – diese Kekse sind nicht nur eine Augenweide, sondern auch ein Gaumenschmaus! Perfekt, um mit Freunden und Familie geteilt zu werden und um die festlichen Tage zu versüßen.

Details	
Ort	kein Ort, kein Land
Quellen	• www.oe24.at • mehlspeisenrezepte.com

Besuchen Sie uns auf: die-nachrichten.at