

## Heimische Leckereien zubereiten im Advent und zu Weihnachten

### Walnusskränzchen

Zutaten für ca. 3 Bleche:

225 g sternenfair Butter

160 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei

325 g Mehl

90 g gemahlene Walnüsse



Die weiche sternenfair Butter mit Zucker und Vanillezucker leicht schaumig rühren. Das Ei zugeben und weiter rühren. Anschließend das gesiebte Mehl und die Walnüsse unter die Masse geben. Mit einem Spritzbeutel Ringe auf ein Backpapier spritzen.

Bei 190 Grad 12-15 Min backen. Die Walnusskränzchen noch warm mit Vanillezucker bestreuen.

Die Plätzchen sind nicht nur für die Weihnachtszeit ;)

*Gutes Gelingen und einen guten Appetit  
wünscht Ihnen*

Kathi Breu sternenfair Bäuerin  
und das sternenfair Team