



Hozzávalók

a tésztához:

35 dkg finomliszt, 12 dkg porcukor, 25 dkg vaj vagy sütőmargarin, 1 tojássárgája

a nyújtáshoz:

finomliszt

a lekenéshez:

1 tojásfehérje

a tepsi kikenéséhez:

vaj vagy sütőmargarin

a tetejére:

maréknyi tisztított pisztácia, porcukor

az összeállításhoz:

10 dkg aszalt sárgabarack, 25 szem magozott aszalt szilva,

12-15 szem piros koktélcseresznye

1. A tésztához a lisztet a porcukorral összeforgatjuk, majd a vajjal (margarinnal) elmorzsoljuk. A tojássárgáját hozzáadjuk, és addig gyúrjuk, míg tésztává összeáll. Letakarjuk, és legalább 1-2 órára betesszük a hűtőszekrénybe.
2. Ezután meglisztezett gyúrolapon 2 milliméter vastagságúra kinyújtjuk. Egyenlő mennyiségben kiszúrunk belőle 3, 5 és 6 centi nagyságú csillagokat, amiknek a közepét hurkapálcával kilyukasztjuk. A leeső tésztát újra összegyúrjuk, és kiszaggatjuk. A tojásfehérjét villával kissé felverjük, a csillagokat ezzel lekenjük. A pisztáciát apróra vágjuk, a tésztára szórjuk.

3. Kikent tepsibe rakjuk az azonos méretűeket, és előmelegített sütőben, közepes lánggal (180 °C; légkeveréses sütőben 165 °C), a nagysága szerint 6-9 perc alatt megsütjük. Sütés közben a belefúrt lyukak benőhetnek, ezeket melegen fúrjuk ki újra.

3. Hurkapálcikából 6-7 centis darabokat vágunk, az egyik végüket kihegyezzük. A sárgabarackot negyedekbe vágjuk, ez lesz a fenyő törzse. A csillagokat nagyság szerint hármasával a hurkapálcikára tűzzük úgy, hogy közéjük barackot tűzünk, az így előkészített fenyőket 1-1 szem aszalt szilva taplázatra állítjuk. Amikor az összes kész, porcukorral megszórjuk.

4. A koktélcseresznyéket félbevágjuk, a fenyők tetejére tűzzük, ez lesz a csúcsuk.

Kb. 25 darab

Elkészítési idő: 1 óra 20 perc + pihentetés

Egy darab: 182 kcal