

Honig - Erdnuss - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Teig, Profi, Weihnachten

Zutaten für: 95 Stück

Für das Backblech:
Backpapier

TEIG

125	Gramm	Weiche Butter oder Margarine
50	Gramm	Brauner Zucker
120	Gramm	Langnese Bergblüten Honig
1		Ei (Größe M)
125	Gramm	Erdnusscreme mit Stückchen, z. B. crunchy
350	Gramm	Weizenmehl
1	Messersp.	Dr. Oetker Original Backin

ZUM VERZIEREN

150	Gramm	Zartbitter-Kuvertüre
30	Gramm	Langnese Bergblüten Honig

Anleitung:

Teig Weiche Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Honig unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Minute auf höchster Stufe unterrühren. Erdnusscreme unterrühren. Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon kurz unterrühren, den Rest auf leicht bemehlter Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig etwa 2 Stunden kalt stellen. Heizen Sie den Backofen vor. Belegen Sie das Backblech mit Backpapier. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und je etwa 95 große (5 cm) und kleine Sterne (3 cm) ausstechen. Die Sterne auf das Backblech legen und backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: 7-10 Minuten
Hinweis: Bitte Gebrauchsanleitung für Ihren Herd beachten.

Die Plätzchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Kuvertüre grob zerteilen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die großen Sterne in der Mitte mit dem Bergblütenhonig bestreichen, die kleinen Sterne aufsetzen und mit Kuvertüre verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten kJ/
kcal p.P.: 202/48