

Mars - Sterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN KNETTEIG

300	Gramm	Weizenmehl
100	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1		Ei
150	Gramm	Butter oder Margarine

FÜR DIE FÜLLUNG

2		Riegel MARS (je 58g, gekühlt)
---	--	-------------------------------

ZUM GARNIEREN

2		Riegel MARS
2	Essl.	Puderzucker

Anleitung:

1. Für den Teig Mehl und Puderzucker in eine Rührschüssel sieben. Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Den Teig portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn ausrollen und 60 Sterne (Durchmesser etwa 6 cm) ausstechen. Sterne auf eine Backblech (gefettet, mit backpapier belegt) legen und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160 Grad (vorgeheizt) Gas: etwa Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech

4. Für die Füllung jeden Schokoriegel in 15 dünne Scheiben schneiden. Sterne aus dem Backofen nehmen und sofort auf jeden zweiten Stern eine Scheibe legen, einen Stern ohne Scheibe darauf legen und vorsichtig andrücken.

5. Gefüllte Sterne mit Backpapier vom Backblech auf Kuchenrolle ziehen und erkalten lassen.

6. Zum Garnieren beide Schokoriegel in je 15 Scheiben schneiden und die Sterne mit den Scheiben garnieren. Sterne mit Puderzucker bestäuben.