

Schoko - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Top, Weihnachten

Zutaten für: 30 Portionen

180	Gramm	Weizenmehl Type 1050
40	Gramm	Kakaopulver (stark entölt)
1/2	Teel.	Zimt
1	Messersp.	Gemahlene Nelke
1	Prise	Gemahlenes Piment
1/2	Teel.	Gemahlene Vanille
75	Gramm	Gemahlene Mandel
60	Gramm	Vollrohrzucker
160	Gramm	Weiche Butter
1		Ei
1	Essl.	Espresso (frisch gebrüht, abgekühlt)

Anleitung:

1. Mehl, Kakao, Zimt, Nelken, Piment, Vanille, Mandeln und Zucker mischen. In die Mitte eine Mulde drucken. Butter in Flöckchen, Ei und Espresso zugeben und alles rasch zu einem Mürbteig verkneten. In Folie oder einem feuchten Geschirrtuch gewickelt etwa 1 Stunde kühl stellen.

2. Teig zwischen Folie 1 cm dick ausrollen, Folie abziehen und aus dem Teig Sterne ausstechen. Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Umluft 160 °C; Gas: Stufe 2-3) 10-12 Minuten backen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Quelle:

pinterest
Erfasst *RK* 27.12.2020 von
Konrad Heizmann