

Schokosterne - Gefüllte

Kategorien: Plätzchen, Gefüllt, Spritzgebäck

Zutaten für: 60 Stück

250	Gramm	Weiche Butter
100	Gramm	Puderzucker
1	Prise	Salz
1/2	Teel.	Abger. Zitronenschale
1/2		Vanilleschote; das Mark
2		Eier
2	Essl.	Milch
280	Gramm	Mehl
3	Essl.	Kakaopulver; gehäuft
50	Gramm	Weizengrieß
120	Gramm	Orangenmarmelade
100	Gramm	Weißer Kuchenglasur

Anleitung:

1. Die Butter mit Puderzucker, Salz, Zitronenschale und Vanillemark schaumig rühren. Nacheinander die Eier mit der Milch hineingeben und das Ganze hell-schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Kakaopulver sieben und mit dem Weizengrieß in die Buttermasse rühren.
2. Den Ofen auf 175 GradC vorheizen.
3. Den Teig in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen und auf mit Backpapier belegte Backbleche Sterne setzen. Im vorgeheizten Ofen etwa 12 Minuten backen.
4. Die Orangenmarmelade glatt rühren, die Hälfte der Sterne auf der flachen Seite damit bestreichen und mit den übrigen Sternen zusammensetzen.
5. Je eine Hälfte der zusammengesetzten Sterne mit der übrigen Marmelade bestreichen. Mit dem Sparschäler die weiße Schokolade in Späne hobeln und diese auf die mit Marmelade bestrichene Seite streuen.