

## Gewuerz - Sterne

Zutaten für: 1 Rezept

250	Gramm	Mehl
50	Gramm	Kakaopulver
10	Gramm	Instantkaffee
1	Prise	Salz
1	Teel.	Kardamom
1	Teel.	Nelken
1	Teel.	Ingwer; alles gemahlen
1		Ei; Kl. 3 getrennt
2	Essl.	Weinbrand
300	Gramm	Puderezucker; gesiebt
200	Gramm	Butter; kalte oder Margarine Mehl; zum Bearbeiten
300	Gramm	Halbbitterkuvertuere
12 1/2	Gramm	Kokosplattenfett; 1/2 Wuerfel
2	Essl.	Zitronensaft Mehl, Kakao- und Kaffeepulver mischen und auf Die Arbeitflaeche Schuetten. Eine Mulde in die Mitte druecken, Salz, Gewuerze, Eigelb und Weinbrand hineingeben.
100	Gramm	Puderezucker und die Butter oder Margarine in Stuecken auf dem Mehland verteilen.

### Anleitung:

Von der Mitte aus alles schnell zu einem Glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und, in Klarsichtfolie Gewickelt, 30 Minuten kalt stellen. Teig kurz durchkneten und auf der duenn mit Mehl bestaeubten Arbeitsflaeche 3mm dich ausrollen. Mit einem Sternausstecher Sterne ausstechen und auf 2-3 mit Backpapier belegte Bleche Setzen. Jedes Blech vor dem Backen 5 Minuten sehr kalt stellen. Die Sterne im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von Unten bei 180 Grad 10-12 Minuten backen und auf Kuchengittern Abkuehlen lassen. Inzwischen die Kuvertuere gleichmaessig fein Hacken. Etwa 2/3 davon im warmen Wasserbad unter staendigem Ruehren schmelzen. Restliche Kuvertuere und das Kokosfett unter die warme Kuvertuere Ruehren. Die Sterne damit bestreichen, auf Kuchengittern fest Werden lassen. Eiweiss, restlichen Puderezucker und Zitronensaft Mit den Quirlen des Handruehrers steif schlagen. Von einem Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden (die Oeffnung soll Sehr klein sein!), den Zuckerguss einfuellen und die Sterne damit Verzieren. Etwa 2 Stunden kuehl gestellt trocknen lassen, (Haltbarkeit: 4 Wochen)

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann