

Baileys - Schoko - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Konfekt, Gefüllt

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Edelbitter-Schokolade
2		Eiweiß (Gr. M)
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zitronensaft
175	Gramm	+ etwas Puderzucker
240	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
60	Gramm	+ etwas Mehl
2	Messersp.	Zimt
80	Gramm	Nussnougat (schnittfest)
125	Gramm	Schlagsahne
40	Gramm	Butter
6	Essl.	Baileys-Likör
50	Gramm	Mandelkerne (ohne Haut); ca.

Anleitung:

100 g Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Eiweiß, Salz und Zitronensaft steif schlagen, dabei 175 g Puderzucker einrieseln lassen. Nüsse, 60 g Mehl und Zimt mischen. Eischnee und geschmolzene Schokolade nach und nach mit einem Kochlöffel darunter rühren. In Folie wickeln. Über Nacht kalt stellen.

100 g Schokolade in Stücke brechen. Nougat hacken. Sahne, Butter und Baileys erhitzen (nicht kochen!). Schokoladenstücke und Nougat darin schmelzen. Auskühlen lassen. Ca. 2 Stunden kalt stellen. Den Teig bei Zimmertemperatur ca. 20 Minuten ruhen lassen.

Zwischen Folie ca. 3 mm dick ausrollen. Ca. 100 Sterne (ca. 4 cm Ø) ausstechen. Ausstecher dabei zwischendurch in Mehl tauchen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Ca. 20 Minuten kühlen.

Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 7 Minuten backen. Auskühlen.

Schokosahne cremig aufschlagen. In einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Sterntülle füllen. Auf die Hälfte der Tuffs spritzen. Rest Sterne darauf legen. Mit Tuffs, Mandeln, Puderzucker verzieren.