

Schoko - Zimt Sterne

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

| | | |
|-----|-----------|---|
| 250 | Gramm | Weizenmehl |
| 1 | Messersp. | Backpulver |
| 100 | Gramm | Zucker |
| 1 | Pack. | Vanillinzucker |
| 1 | | Ei |
| 125 | Gramm | Margarine |
| 1 | Messersp. | Zimt |
| 1 | Messersp. | Kardamom |
| 1 | Messersp. | Gemahlene Nelken |
| | | Für die Verzierung |
| 1 | Pack. | Kuvertüre |
| | | (je nach Geschmack Zartbitter oder Vollmilch) |

Anleitung:

Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel vermischen, dann alle restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Mixer zuerst auf niedriger, danach auf höchster Stufe verkneten. Den Teig mit den Händen schnell zu einer Kugel formen und, falls er klebt, für 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Eventuell noch etwas Mehl einarbeiten. Anschließend eine Arbeitsfläche und ein Nudelholz bemehlen und den Teig ausrollen. Mit je einer großen und einer kleinen Sternchenform gleich viele Teigsterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei 180 - 200° im vorgeheizten Ofen acht bis zehn Minuten backen. Dann die Sterne auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Danach die Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Je einen großen und einen kleinen Stern zur Hälfte in die Schokolade tauchen und dann versetzt aufeinander legen. Die Plätzchen auf dem Kuchengitter trocknen lassen.

Tip: Ausgerollten Teig mit Eiweißglasur wie bei den Echten Zimtsterne bestreichen und mit Spezialausstecher ausstechen. Auf Bleche mit Blechreinpapier legen und etwa 1/2 Tag trocknen, die Eiweißglasur kann dann etwas androcknen, dann backen 160° C. Darauf achten, dass die Oberfläche der Plätzchen weiß bleibt. Eventuell ein 2tes Backblech über das mit Plätzchen belegte Blech in den Ofen schieben um die Oberhitze etwas abzuhalten.