

## Schoko - Kirsch - Sterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

175	Gramm	Butter
1		Ei
175	Gramm	Puderzucker
40	Gramm	Kakao
250	Gramm	Mehl
		Aberiebene Schale einer Zitrone
1	Prise	Salz
1	Teel.	Zimt
1		Arrak-Backaroma

### Anleitung:

Fett, Ei und Puderzucker schaumig rühren. Die Aromen und einen Teil des Mehls dazu geben. Das restliche Mehl unterkneten. Teig 1 Std. kalt stellen. Dann dünn auswellen, 2 verschieden große Sterne ausstechen (jeweils die gleiche Menge). Backen bei 180C ca. 10 Min. Eine Puderzuckerglasur mit Kirschsaft herstellen, damit die kleinen Sterne überziehen. Die großen Sterne mit Schokoglasur bestreichen und jeweils einen kleinen Stern darauf kleben.