

Schokospitzbuam-Sterne

Die Schokospitzbuam-Sterne sehen nicht nur vorzüglich aus, sondern schmecken aus so. Das Rezept gelingt mit wenigen Zutaten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

200 g	Weizenmehl
50 g	Speisestärke
150 g	Staubzucker
50 g	Kakao
3 Stk.	Eidotter
200 g	Butter
125 g	Marillenmarmelade
	Kuvertüre (zum Dekorieren)

Zubereitung

1. Um die **Schokospitzbuam-Sterne** zuzubereiten das Weizenmehl, Speisestärke, Staubzucker, Kakao, Salz, Butter und Eidotter in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken zu einem Teig kneten. Im Kühlschrank zirka 1 Stunde rasten lassen.
2. Das Backrohr auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Dein Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen.
4. Im Ofen zirka 12 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Marillenmarmelade zusammen setzen.
5. Je nach Lust und Laune mit geschmolzener Schokolade verzieren und trocknen lassen.

Tipp