Weiße Schokoladensterne

Weiße Schokoladensterne sind ein hübsches Weihnachtsgebäck für die Adventzeit. Zarter Mürbteigkekse, fruchtige Marmelade und Schokolade machen die Weihnachtskekse unwiderstehlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 12 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,7 h



Zutaten

350 g	Weizenmehl
1 Stk.	Ei
90 g	Staubzucker
200 g	Butter kalt
1 Packung	Vanillezucker
1 Prise	Salz
	Marillenmarmelade (oder andere Marmelade)
150 g	Weiße Schokolade
1 EL	Kokosöl
	Zartbitterschokolade (zum Verzieren)
	Pistazien (klein gehackt, zum Verzieren)

Zubereitung

1. Für die **weißen Schokoladensterne** aus den Zutaten für den Teig einen glatten Mürbteig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

2. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Die Kekse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen etwa 10–12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind. Anschließend vollständig auskühlen lassen.

3. Die weiße Schokolade gemeinsam mit dem Kokosöl über einem Wasserbad langsam schmelzen. Die Hälfte der ausgekühlten Sterne darin eintauchen und auf Backpapier

trocknen lassen. Die übrigen Kekse mit etwas Marmelade bestreichen. Jeweils einen glasierten Stern als Deckel daraufsetzen und leicht andrücken.

4. Nun die dunkle Kuvertüre ebenfalls über einem Wasserbad schmelzen. In eine kleine Spritztüte aus Backpapier füllen und die gefüllten Sterne mit feinen Schokoladenlinien verzieren. Zum Schluss die weihnachtlichen Schokoladensterne mit gehackten Pistazien bestreuen und die Schokolade vollständig trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die weißen Schokoladensterne sehen auf einem weihnachtlichen Keksteller besonders schön aus. In einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahrt, bleiben sie ein feiner Genuss für die gesamte Adventzeit.