

Weihnachtssterne mit Schokocreme

Arbeitszeit: 1 Std.

Backzeit: 8-10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für ca. 70-80 Sterne:

500 g Mehl

200 g weiches Butaris Butterschmalz

½ TL Backpulver

200 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Eier (Größe M)

Schokocreme oder Nussnougatcreme



Zubereitung:

Schritt 1/3

Für den Teig Mehl, Butaris Butterschmalz, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verkneten. Hierfür zu Beginn ein Handrührgerät mit Knethaken nutzen. Anschließend den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen durcharbeiten, bis er glatt ist. Den fertigen Teig in Klarsichtfolie wickeln und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2/3

Den Backofen auf 180 °C Heißluft vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit zwei verschiedenen großen Plätzchenausstechern in Sternform Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Sterne im Ofen für ca. 8-10 Minuten backen.

Schritt 3/3

Die gebackenen Plätzchen auf einem Gitterrost komplett abkühlen lassen. Danach auf die großen Plätzchen jeweils einen Klecks Schokoladencreme oder Nussnougatcreme geben. Die kleinen Plätzchen oben auflegen. Weihnachtssterne mit Schokocreme leicht zusammendrücken.

Guten Appetit wünscht Butaris



Hinweis für die Redaktion:

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz by Kristina Heuken / tinniszuckerwelt) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.