

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Schokoladensterne

Gattung: Backen, Kekse, Weihnachten

---

### Für Den Teig

200 g Mehl	1	Prise/n Salz
30 g Kakao	1	Eigelb
150 g Margarine	1 Essl. (-2)	Milch
100 g Zucker		Margarine zum Einfetten

### Für Den Guss

200 g Halbbitter-Kuvertüre	75 g Weiße Kuvertüre
----------------------------	----------------------

---

Mehl, Kakao, Margarine, Zucker, Salz, Eigelb und Milch mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. mit den Händen zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

Ein Backblech mit Margarine fetten. Den Teig etwa fünf Millimeter dick ausrollen und unterschiedlich große Sterne daraus ausstechen. Plätzchen auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Gas: Stufe 3) zehn bis zwölf Minuten backen. Kekse vom Backblech nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kuvertüre getrennt im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen, nochmals erhitzen und glatt rühren. Die Sterne mit der Halbbitter- Kuvertüre bestreichen und trocknen lassen. Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke davon abschneiden und das Gebäck hübsch verzieren.

Tipp: Die Sterne sehen perfekt aus, wenn man sie mit einer Gabel vollständig in die Kuvertüre taucht und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legt.