

Mokka-Sterne



Zutaten für ca. 55 Stück:

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit (ohne Kühlzeit): ca. 1 ½ Std.

Für den Teig:

250 g Mehl
125 g Butter oder
Margarine
125 g Puderzucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz
1/4 TL Backpulver
1 Ei
1 TL Spekulatiusgewürz

Außerdem:

150 g Sahne
30 g Zucker
1 EL löslicher Kaffee
50 g Butter
200 g Mokka-
Schokolade (gehackt)
100 g Vollmilch-
Kuvertüre
20 g Schokoladenraspel

Zubereitung:

1. Teigzutaten verkneten. Zu einer Kugel formen und abgedeckt ca. 12 Stunden kalt stellen.
2. Sahne und Zucker aufkochen. Vom Herd nehmen. Kaffee und Butter unterrühren. Schokolade darin schmelzen. Über Nacht kalt stellen.
3. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
4. Teig auf bemehlter Fläche ca. 4 mm dick ausrollen. Sterne (oder eine andere Form) ausstechen.
5. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen.
6. Mokka- und Schokoladenmasse cremig schlagen. Plätzchen damit bespritzen und aufeinander setzen. Kalt stellen.
7. Zum Schluss die Plätzchen mit geschmolzener Kuvertüre und Schokoladenraspeln verzieren.