VORWEIHNACHTS-PLÄTZCHENKALENDER

Schoko-Kirsch-Sterne

gefüllte Schokoplätzchen

VORBEREITUNG	ERGIBT	BACKZEIT	KÜHLZEIT
Teig kneten	je nach Größe	10–12 Min.	ca. 1 Std.

TEMPERATUR	EINSCHUB	VORHEIZEN	HALTBARKEIT
170 °C O/U	mittlere Schiene	notwendig	ca. 2 Wochen

Zutaten

Schokoteig

- 500 g Weizenmehl
- 250 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 30 g Backkakao

Backen

- 170 °C Ober-/Unterhitze
- ca. 10–12 Minuten backen

Kühlzeit & Verarbeitung

- Teig etwa 1 Stunde kühlen
- auf 2 mm dünn ausrollen
- nach dem Füllen fest werden lassen

Füllung & Bestäuben

- Kirschkonfitüre ohne Stücke
- Puderzucker zum Bestäuben

schokoladig · fruchtig · zart

SCHOKO-KIRSCH-STERNE

Zubereitung

1. Weizenmehl, Butter, Zucker, Vanillezucker und Backkakao in eine Schüssel geben.
2. Alle Zutaten zu einem glatten, gleichmäßigen Teig verkneten.
3. Teig abdecken und etwa 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.
4. Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 2 mm dünn ausrollen.
6. Sterne paarweise ausstechen. Bei der Hälfte mittig ein kleines Sternfenster ausstechen.
7. Sterne mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
8. Bei 170 °C Ober-/Unterhitze etwa 10–12 Minuten backen.
9. Kurz auf dem Blech ruhen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter legen.
10. Die Sterne vollständig auskühlen lassen.
11. Fenstersterne mit Puderzucker bestäuben. Auf die geschlossenen Sterne Kirschkonfitüre geben.
12. Je einen Fensterstern auf einen bestrichenen Stern setzen und leicht andrücken.

Luftdicht, dunkel und trocken gelagert sind die Schoko-Kirsch-Sterne etwa 2 Wochen haltbar. Vor dem Verpacken die Plätzchen vollständig auskühlen und die Füllung fest werden lassen.