

SOFTE KAFFEE- STERNE



ZUBEREITUNGSZEIT
10 MIN. ZUBEREITUNG
30 MIN. KÜHLZEIT
12 MIN. BACKZEIT



SCHWIERIGKEITSSTUFE
1/5

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG:

- 125G WEICHE BUTTER
- 80G ZUCKER
- 1 EI
- 1 ESPRESSO (KALT)
- 100G GEM. HASELNÜSSE
- 50G KAKAO
- 100G MEHL
- 100G WEISSE & 50G DUNKLE KOUVERTÜRE ZUM VERZIEREN

ZUBEREITUNG

BUTTER & ZUCKER IN EINE SCHÜSSEL GEBEN. DAS EI UND DEN KAFFEE HINZUFÜGEN & ALLES MITEINANDER VERRÜHREN. HASELNÜSSE, KAKAO & MEHL IN EINER WEITEREN SCHÜSSEL MISCHEN. DIE TROCKENEN ZUTATEN UNTERRÜHREN UND ALLES ZU EINEM TEIG VERKNETEN. DEN TEIG ZU EINER KUGEL FORMEN UND FÜR 30 MINUTEN IM KÜHLSCHRANK KALTSTELLEN.

NACH DER KÜHLZEIT DEN OFEN AUF 160°C UMLUFT VORHEIZEN. DEN TEIG AUF CA. 1 CM AUSROLLEN & STERNE AUSSTECHEN. DIE STERNE AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BACKBLECH LEGEN & FÜR 12 MINUTEN BACKEN. AUF EINEM KUCHENGITTER AUSKÜHLEN LASSEN.

DIE KOUVERTÜRE SCHMELZEN. MIT EINEM PINSEL DIE STERNE BESTREICHEN. NACH BELIEBEN DIE STERNE MIT DUNKLER SCHOKOLADE ZUSÄTZLICH VERZIEREN.

