

Braune Mokka-Sterne

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

300 g Weizenmehl
15 g Dr. Oetker Kakao
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
100 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pr. Salz
1 EL Instant-Kaffeepulver
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
1 EL Milch

Zum Verzieren:

100 g Zartbitterschokolade
etwa 2 Pck. Dr. Oetker Mocca Bohnen



etwa 100 Stück



gelingt leicht



bis 60 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Tipps:

- Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die Plätzchen auf Backpapier vorbereiten. Die belegten Papierbögen dann nur noch auf das Blech ziehen.
- Sie können die Sterne auch mit der Schokolade besprenkeln und dann die Mocca-Bohnen auflegen.

1. Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Knetteig: Mehl mit Kakao und Backin in eine Rührschüssel geben, übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig mit etwas Mehl bestreuen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche kurz durchkneten und dann portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen. Stern-Motive (Ø 5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

Nach dem Backen die Sterne mit dem Backpapier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

3. Verzieren: Schokolade klein hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, gut verschließen. Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und Gefrierbeutel so lange hineinhängen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und mit Schokolade auf jeden Stern eine Mocca-Bohne "ankleben". Sterne kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 2 g, Kh: 5 g, kJ: 166, kcal: 40