

Cappuccino-Sterne

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

1 Ei (Größe M)

1 Eigelb (Größe M)

125 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Btl. Instant-Cappuccinopulver (10 g)

50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter

etwa 250 g Dr. Oetker Mandeln gemahlen

Außerdem:

1 Eiweiß (Größe M)

60 g Puderzucker

etwa 3 Tropfen Wasser



etwa 50 Stück



gelingt leicht



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

Tipps:

- Wenn Sie nur 1 Backblech haben, können Sie die übrigen Plätzchen auch auf dem zugeschnittenen Backpapier vorbereiten. Ziehen Sie dann einfach das Backpapier auf das Blech.

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

Ober-/Unterhitze: etwa 140°C

Heißluft: etwa 120°C

2. Teig: Ei und Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Cappuccinopulver, Raspelschokolade und zunächst **nur die Hälfte** der Mandeln unterrühren. Von den restlichen Mandeln nur so viel zugeben, dass der Teig nicht mehr klebt. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf das Backblech legen. Eiweiß mit dem Mixer (Rührstäbe) steif schlagen, dann Puderzucker sieben und unterschlagen. Eventuell 2-3 Tropfen Wasser unterrühren, damit die Masse gut streichfähig ist. Sterne sorgfältig damit bestreichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 30 Min.

Die Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 1 g, F: 3 g, Kh: 5 g, kJ: 232, kcal: 55