

Braune Mokka-Sterne

Knusprige Plätzchen für Kaffee-Liebhaber.

etwa 100 Stück



gelingt leicht

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

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

Mokkabohnen

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Mürbeteig zubereiten:

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 Mokka-Bohne "ankleben". Sterne kalt stellen, bis die Schokolade fest ist.

Tipps aus der Versuchsküche

- 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 Mokka-Bohnen auflegen.

