





# Erdnuss-Sterne

Knusprige Plätzchen mit Erdnusscreme zu Weihnachten.

etwa 40 Stück    etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
125 g weiche Butter oder  
Margarine  
50 g brauner Zucker  
100 g Honig (cremig)  
100 g Erdnusscreme mit Erdnuss-  
Stückchen

### Zum Verzieren:

100 g Zartbitterschokolade  
30 g Honig (cremig)

## 1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

**Heißluft etwa 160 °C**

**Einschub: unteres Drittel**

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl und Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem Teig verarbeiten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen und je etwa 30 große (Ø etwa 5 cm) und kleine Sterne (Ø etwa 3 cm) ausstechen. Die Sterne auf das Backblech legen und backen.

**Einschub: unteres Drittel**

**Backzeit: etwa 12 Min.**

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



**3 Verzieren:**

Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die großen Sterne in der Mitte mit dem Honig bestreichen, die kleinen Sterne aufsetzen und mit Schokolade besprenkeln.

Tipps aus der Versuchsküche

- Anstelle von Honig können Sie die Plätzchen auch mit Erdnusscreme oder geschmolzener Schokolade bestreichen.
- In gut schließenden Dosen sind die Plätzchen etwa 2 Wochen lagerfähig.

