

Gefüllte Orangensterne

Süße Weihnachtssterne mit einer Füllung aus Sahne und Kuvertüre

etwa 55 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

60 g Pinienkerne
200 g Weizenmehl
½ gestr. TL Dr. Oetker Original Backin
15 g Dr. Oetker Kakao
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale
1 Ei (der Größe M)
150 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

75 g Schlagsahne
75 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß
75 g weiche Butter
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale

1 Vorbereiten:

Pinienkerne mahlen. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C

Heißluft etwa 180 °C

2 Knetteig:

Mehl mit Backin und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Sterne ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Minuten

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



③ Füllung:

Sahne in einem Topf erhitzen, Kuvertüre klein hacken, in der Sahne schmelzen, dann kalt stellen. Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Kalte Kuvertüre-Sahne und Finesse dazugeben und 2-3 Min. aufschlagen. Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Hälfte der Sterne auf der Unterseite damit bespritzen, mit übrigen Sternen zusammensetzen und fest werden lassen.

Gebäck nach Wunsch mit geschmolzener weißer Kuvertüre besprenkeln und gut gekühlt servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Sollte der Teig kleben, ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

