

Honig-Erdnuss-Sterne

Knusprige Plätzchen mit Erdnusscreme zu Weihnachten

etwa 95 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

125 g weiche Butter oder
Margarine

50 g brauner Zucker

120 g Honig

1 Ei (Größe M)

125 g Erdnusscreme mit Erdnuss-
Stückchen

350 g Weizenmehl

1 Msp. Dr. Oetker Original Backin

Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuvertüre

Zartbitter

30 g Honig

1 Teig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Honig unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Das Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Erdnusscreme unterrühren. Mehl mit Backin mischen und 2/3 davon kurz unterrühren, den Rest auf leicht bemehlter Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig etwa 2 Std. kalt stellen. Das Backblech mit Backpapier belegen. Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

- 2 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm ausrollen und je etwa 120 große (Ø etwa 5 cm) und kleine Sterne (Ø etwa 3 cm) ausstechen. Die Sterne auf das Backblech legen und backen.

Backzeit: etwa 9 Min.

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



3 Verzieren:

Die Kuvertüre grob zerteilen und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die großen Sterne in der Mitte mit dem Honig bestreichen, die kleinen Sterne aufsetzen und mit Kuvertüre verzieren.

