


# Schoko-Nuss-Sterne

Gefüllte Plätzchen mit Nuss-Nougat zum Advent.

etwa 30 Stück    gelingt leicht  bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech:

Backpapier

### Mürbeteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin  
100 g brauner Zucker, fein  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Natürliches Bourbon-Vanille-  
Aroma  
150 g weiche Butter oder  
Margarine  
150 g Dr. Oetker gemahlene,  
geröstete Haselnüsse

### Außerdem:

150 g Dr. Oetker Nuss-Nougat  
50 g dunkle Schokolade

## 1 Vorbereiten:

Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 200 °C**

**Heißluft etwa 180 °C**

## 2 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen und backen.

**Backzeit: etwa 8 Min.**

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

- 3 Nuss-Nougat im Wasserbad erwärmen und glatt rühren. Unterseite der Sterne damit bestreichen und je 2 Stück zusammensetzen. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und die Oberseiten nach Wunsch damit verzieren.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

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

