

Schoko-Stern-Taler

Gefüllte Plätzchen mit Schokoladenherzen verziert

etwa 35 Stück



etwas Übung erforderlich

🕒 bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Knetteig:

275 g Weizenmehl

150 g weiche Butter oder
Margarine

100 g Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

2 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

Zum Verzieren:

etwa 150 g Dr. Oetker Kuvertüre
Weiß

etwa 75 g Dr. Oetker Kuvertüre
Zartbitter

3 Pck. Dr. Oetker Schokodekor
Herzen

1 Knetteig:

Mehl in eine Rührschüssel geben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Min. kalt stellen.

2 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Taler (Ø etwa 4,5 cm) ausstechen, auf das Backblech legen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 12 Minuten

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

④ Verzieren:

Kuvertüre grob hacken und getrennt im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Geschmolzene Kuvertüre jeweils in einen Einwegspritzenbeutel oder Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die oberen Plätzchen einen kleinen Klecks weiße Kuvertüre geben und 5 dunkle Schokodekorherzen (bzw. dunkle Kuvertüre und weiße Dekorherzen) zu einem Stern rundherum zusammenschieben. Auf die anderen Plätzchen einen großen Klecks weiße bzw. dunkle Kuvertüre geben und die Plätzchen zusammensetzen. Anschließend fest werden lassen. **Hinweis:** In den Päckchen sind mehr dunkle Dekorherzen, daher wird für die Füllung mehr weiße Kuvertüre benötigt.

Tipps aus der Versuchsküche

- In gut schließenden Dosen kann man die Plätzchen etwa 3 Wochen aufbewahren.