

Erdnuss-Sterne

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

300 g glattes Mehl
1 Messerspitze Dr. Oetker
Backpulver
125 g weiche Butter
50 g Braunzucker
100 g Honig
100 g Erdnusscreme mit Erdnuss-
Stückchen

Zum Verzieren:

30 g Honig
200 g Dr. Oetker Kuchen Glasur
Kakao

- 1 Mehl mit Backpulver vermischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Kneithaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.
- 2 Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig, ca. 5 mm dick ausrollen. 30 große Sterne (5 cm Ø) und 30 kleine Sterne (3 cm Ø) ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heissluft 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

- 3 Zum Verzieren:

Die großen Sterne mit Honig bestreichen und mit den kleinen Sternen zusammensetzen. Die Erdnuss-Sterne beliebig mit Glasur verzieren.



Dr. Oetker Österreich

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Statt Honig können Sie die Kekse auch mit Erdnusscreme oder geschmolzener Schokolade bestreichen.
- In gut schließenden DOsen sind die Kekse ca. 2 Wochen haltbar.

