

Mandel-Kakao-Sterne

ca. 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Spezialteig:

3 Eiklar (Größe M)
250 g Staubzucker
25 g gesiebter Backkakao
300 g geriebene Mandeln

1 Spezialteig:

Eiklar aufschlagen, den Staubzucker nach und nach dazugeben und steif schlagen. 4 gehäufte EL Eischnee zum Bestreichen und 1/2 KL Kakaopulver für die Verzierung der Sterne zur Seite geben. Mandeln und das übrige Kakaopulver mit dem Eischnee verkneten.

- 2 Den Teig auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und Sterne (5 cm) ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. 3 KL vom zur Seite gegebenen Eischnee mit dem zur Seite gegebenen Kakao verrühren und in ein Spritztütchen füllen. Die Sterne mit dem übrigen Eischnee bestreichen und mit dem Kakao-Eischnee Verzierungen auf die Sterne spritzen.

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. **Achtung:** Die Backseite der Sterne muss sich nach dem Backen noch etwas weich anfühlen.

Ober-/Unterhitze 140 °C
Heißluft 120 °C
Backzeit: ca. 15 Minuten



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Ausstecher in Staubzucker drücken, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- Die Mandel- Kakao-Sterne bleiben - wenn sie in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden - ca. 1 Woche saftig.

