




# Schoko-Stern-Taler

35 Stück    etwas Übung erforderlich  bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Mürbteig:

280 g glattes Mehl  
150 g kalte Butter  
100 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 Ei (Größe M)  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Zum Verzieren:

150 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Weiß mit Vanille-Geschmack  
80 g Dr. Oetker Kuchen Glasur  
Kakao  
3 Pkg. Dr. Oetker Schoko-Dekor  
Herzen

## 1 Mürbteig:

Für den Teig das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit den Händen zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 40 Min. kalt stellen.

2 Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Scheiben (ca. 4,5 cm Ø) ausstechen. Die Scheiben auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 180 °C**  
**Heißluft 160 °C**  
**Backzeit: etwa 12 Minuten**

4 Die erkalteten Kekse für Ober- und Unterteile halbieren.

## 5 Zum Verzieren:

Die Glasuren jeweils in Spritztütchen füllen und auf einen Teil der Keksoberteile etwas weiße Glasur geben und jeweils 5 dunkle Schoko Herzen darauf zu Sternen zusammensetzen. Auf die übrigen Oberteile etwas Kakaoglasur geben und jeweils 5 weiße Herzen darauf zu Sternen zusammensetzen.



- 6 Auf die Unterteile der Kekse abwechselnd weiße Glasur und Kakaoglasur geben, etwas anziehen lassen und mit den Oberteilen zusammensetzen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- In gut schließenden Dosen sind die Taler ca. 3 Wochen haltbar.

