

## KAKAO-MANDEL-STERNE



### KAKAO-MANDEL-STERNE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 35 Min.

#### Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 40 g Mehl
- 80 g SweetFamily Kakao-Puderzucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiß
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- zum Bestreuen: 1 EL SweetFamily Kakao-Puderzucker



#### ZUBEREITUNG

190

Kcal

Portion

2

Gramm

Eiweiß

14

Gramm

Kohlenhydrate

12

Gramm

Fett

Zwei Silikon-Muffinformen mit je sechs Sternmulden mit 20 g weicher Butter ausstreichen, mit Mehl ausstreuen und das Mehl ausklopfen. [Den Backofen auf 200 °C \(Umluft 180 °C\) vorheizen.](#)

Für den Teig der Kakao-Mandel-Sterne 100 g Butter in einem Topf zerlassen, bei mittlerer Hitze leicht anbräunen, dann durch ein feines Sieb gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. [Kakao-Puderzucker](#) und Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Mandeln untermischen. Eiweiß mit dem Rührbesen des Handmixers steifschlagen. Zucker kurz unterschlagen. Mandelmischung und warme Butter mit einem Teigschaber unter die Eischneemasse ziehen. Den Teig mithilfe eines Spritzbeutels ohne Tülle auf die Muffinformen verteilen. Auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.