

MOKKA STERNE



MOKKA STERNE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 40 Sterne | 0 Min.

Zutaten

Für den Mürbeteig:

- 200 g Butter
- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 300 g Mehl

Für die Füllung:

- 4 TL Nuss Nougatcreme
- 1 EL Wasser
- 1 TL Espresso

Für den Guss:

- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 2 TL Espresso Instant Pulver
- 2 EL Wasser

Für die Verzierung:

- Zerstoßene Kaffeebohnen oder Mandelblätter

ZUBEREITUNG

Butter, Puderzucker, Ei, Salz und Mehl gut verkneten und den Mürbeteig für mind. 2 Stunden kühl stellen. Anschließend den Teig dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Bei 160°C ca. 10- 12 min backen.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und mit dem Messer auf einen Stern streichen und dann 2 Sterne aufeinander kleben.

Zum Schluss den Guss anrühren und die Sterne mit dem Backpinsel bestreichen oder kurz eintauchen. Anschließend den Stern mit Kaffeebohnen oder Mandeln verzieren.



12