



SCHOKO-ORANGEN STERNE

für ca. 40 Stück

FÜR DEN TEIG:

250 g Mehl
50 g Kakaopulver
100 g Puderzucker
3 TL Bio-Orangenschale (fein abgerieben)
Eine Prise Salz
200 g Butter (kalt, in kleinen Stücken)
1 Ei (Größe M)

FÜR DIE FÜLLUNG:

150 g fruchtige Orangenmarmelade

FÜR DIE VERZIERUNG:

1 EL Puderzucker
2 TL Kakaopulver

HALTBARKEIT:

3 bis 4 Wochen

SO BEREITEST DU DEINE STERNE ZU:

Mehl, Kakao, Puderzucker, Orangenschale und eine Prise Salz mischen. Dann Butter und Ei dazugeben und zunächst alles mit dem Mixer kneten. Dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu 2 gleich großen Kugeln formen, flachdrücken und in Klarsichtfolie gewickelt mindestens für eine Stunde im Kühlschrank oder draußen kalt stellen.

Danach beide Teigportionen auf einem leicht bemehlten Untergrund ausrollen, bis er etwa 3 mm dünn ist. Mit einer Sternform (oder einer anderen Form) ausstechen und auf mit Backpapier belegten Backblechen verteilen. Aus der Hälfte der Teigsterne mit kleineren Motivausstechern (oder mit Lochtüllen) kleine Löcher ausstechen.

Alle Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas 2 bis 3, Umluft 160 Grad) auf der zweiten Schiene von unten 8 bis 9 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen.

Dann die Orangenmarmelade (klappt auch mit anderen Sorten) durch ein Sieb streichen und in einen Spritzbeutel füllen. Die Marmelade durch eine kleine Spitze auf die Plätzchen ohne Loch spritzen und glatt streichen.

Dann die Plätzchen mit dem Loch erst mit Puderzucker und dann mit ein wenig Kakaopulver bestäuben. Auf die andere Hälfte mit der Marmelade setzen, leicht andrücken – fertig.

