



Sternförmige, gefüllte Butterplätzchen in Glasdose

Für 20 Stück

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zubereitungszeit: 10 min

Ruhezeit: ca. 30 min

Backzeit: ca. 30 min

Zutaten:

300 g Mehl

1 Päckchen Vanillezucker

75 g feiner Zucker

180 g Butter

2 Tropfen Buttermilch-Aroma

1 Ei

Mehl (zum Arbeiten)

100 g weiße Schokolade

1–2 EL Espresso (frisch gekocht)

100 g weiße Kuvertüre

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Vanillezucker und dem Zucker mischen. Die Butter in Flöckchen sowie das Vanillearoma und das Ei zugeben und alles rasch zu einem festen Mürbteig verkneten. In Folie gewickelt im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Auf bemehlter Arbeitsfläche den Teig 5 mm dünn ausrollen und 40 Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen circa 15 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen und auf einem Plätzchengitter abkühlen lassen.

Die weiße Schokolade über einem heißen, nicht kochenden Wasserbad schmelzen und den Espresso einrühren. 20 Sterne mit Esspressoschokolade bestreichen, die restlichen Sterne auflegen und die Schokolade trocknen lassen. Die Kuvertüre ebenfalls über einem heißen Wasserbad schmelzen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle (Nr. 2) füllen und Gitterlinien aufspritzen.

Gut trocknen lassen.