REZEPT FÜR KAKAO-MANDEL-STERNE

KAKAO-MANDEL-STERNE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

für 12 Stück | 35 Min. | plus Abkühlzeit

Zutaten

- 120 g weiche Butter
- 40 g Mehl
- 80 g SweetFamily Puderzucker
- 20 g Kakao
- 100 g gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiß
- 50 g SweetFamily Unser Feinster

2674

ZUBEREITUNG

192	3	14	13
Kcal	Gramm	Gramm	Gramm
pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. Zwei Silikon-Muffinformen mit je sechs Sternmulden mit 20 g weicher Butter ausstreichen, mit Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl herausklopfen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.

2. Für den Teig 100 g Butter in einem Topf zerlassen, bei mittlerer Hitze leicht anbräunen, dann durch ein feines Sieb gießen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. 70 g Puderzucker, 15 g Kakao und übriges Mehl durch ein Sieb in eine Schüssel geben. Mandeln untermischen. Eiweiß steif schlagen. Zucker kurz unterschlagen. Mandelmischung und warme Butter unterziehen.

4. Teig mit einem Spritzbeutel ohne Tülle auf die vorbereiteten Sternformen verteilen. Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Übrigen Puderzucker und restlichen Kakao mischen, Sterne vor dem Servieren damit bestäuben.