

REZEPT FÜR MOKKA-STERNE



MOKKA-STERNE

Schwierigkeitsgrad: normal

**Für ca. 40 Stück | 90 Min. | + Kühl-,
Abkühl- und Trockenzeit**

Zutaten

Für den Mürbeteig:

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

Für die Füllung:

- 4 TL Nuss-Nougatcreme
- 1 TL kräftiger abgekühlter Espresso

Für Guss und Verzierung:

- 100 g SweetFamily Puderzucker
- 2 TL Instant-Espresso-Pulver
- einige Kaffeebohnen



4498

ZUBEREITUNG

1. Butter würfeln und mit Puderzucker, Ei, Salz und Mehl glatt verkneten. Mürbeteig zugedeckt mindestens 2 Stunden kühl stellen.

2. Teig portionsweise auf wenig Mehl dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche verteilen und im vorgeheizten Backofen 170 °C Ober-/Unterhitze (150 °C Umluft) ca. 10-12 Minuten hell und knusprig backen. Herausnehmen und auf Kuchengittern abkühlen lassen.

3. Nuss-Nougatcreme, 1 EL Wasser und Espresso verrühren. Mittig auf die Hälfte der Sterne streichen. Übrige Sterne darauf setzen.

4. Puderzucker sieben und mit Instant-Espressopulver und ca. 2 EL Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Sterne damit bestreichen. Kaffeebohnen in einem Mörser grob zerstoßen, Sterne damit bestreuen und trocknen lassen.