

Sternenbäumchen

Zeit gesamt
1h 15min



Zubereitungszeit
50min



Schwierigkeit
Mittel



Zutaten

für 9 Portionen

Butter	75 g
Puderzucker	200 g
Salz	
Eier	1 St.
Weizenmehl, Type 405	170 g
Kakaopulver	20 g
Backpulver	1 TL
Zuckerperlen	25 g



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, Backblech mit Backpapier, SILVERCREST Handrührgerät mit Knethaken, Ausstecher

1. Ofen auf 175 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einer Schüssel erst Butter, 100 g Puderzucker, Salz und Ei mit einem Handrührgerät mit Knethaken mischen. Nach und nach Mehl, Kakaopulver und Backpulver zugeben und zu einem glatten Teig kneten.

2. Teig auf einer leicht bemehlten Fläche mithilfe eines Nudelholzes 5 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen oder ausschneiden. Mit Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen ca. 14 Min. backen.

3. In einer Schüssel Puderzucker mit wenig Wasser zu einem Guss verrühren und in einen Gefrierbeutel geben. Eine Ecke abschneiden und kleine Tupfen auf die Kekse verteilen. Jeweils eine Zuckerperle auf die Schokotupfen setzen und trocknen lassen. Sternenbäumchen zu einer Tasse Kaffee servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	228 kcal
Kohlenhydrate	37 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	1 g
Fette	7 g