

Rezept

Gefüllte Sterne

Ein Rezept von Gefüllte Sterne, am 09.09.2024

Zutaten

100 g Pecannüsse	250 g Mehl
125 g brauner Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei	125 g weiche Butter
200 g Vollmilchkuvertüre	200 g Pflaumenmus
1 EL Rum (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Nüsse fein mahlen. Aus Mehl, Zucker, Vanillezucker, Nüssen, Ei und Butter einen glatten Teig kneten. In Folie kühl ruhen lassen.
2. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 180°). Blech mit Backpapier belegen. Teig portionsweise 3 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf das Blech setzen und im Ofen (Mitte) 8-10 Min. backen, abkühlen lassen.
3. Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Pflaumenmus nach Belieben mit Rum glatt rühren und je 2 Sterne damit zusammenkleben. An den Spitzen in die Kuvertüre tauchen und auf Backpapier trocknen lassen.