

Rezept

Knusper-Wunschsterne

Ein Rezept von Knusper-Wunschsterne, am 14.04.2026

Zutaten

100 g Zucker	200 g weiche Butter
300 g Mehl	2-3 EL Kakaopulver
200 g Vollmilch-Kuvertüre	1 TL Butter
60 g Cornflakes	zerbröselte Cornflakes zum Bestreuen
Backpapier	Mehl zum Arbeiten
Sternausstecher (ca. 5 cm Ø)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Zucker, Butter in Flöckchen, Mehl und Kakaopulver in eine Schüssel geben. Alles erst mit den Knethaken des Handrührgeräts, dann mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig in Folie wickeln und ca. 1 Std. in den Kühlschrank legen.
2. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig rundherum leicht bemehlen und zwischen zwei Lagen Backpapier ausrollen. Mit einem Ausstecher aus dem Teig Sterne ausstechen und auf das Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen. Die Sterne vom Blech nehmen und abkühlen lassen.
3. Die Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad schmelzen. Die Butter unter die Kuvertüre rühren.
4. Die Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben, mit dem Nudelholz fein zerbröseln und unter die Kuvertüre mischen. Mit einem Espressolöffel von der Masse kleine Kleckse in die Mitte der Sterne setzen. Die Sterne mit zerbröselten Cornflakes bestreuen und trocknen lassen.