Rezept

Schokoladensterne mit rosa Pfeffer

Ein Rezept von Schokoladensterne mit rosa Pfeffer, am 06.06.2025

Zutaten

300 g	Mehl + Mehl zum Arbeiten
50 g	Kakao
50 g	Marzipanrohmasse
1 Päckchen	Vanillezucker
1 Msp.	geriebene Muskatnuss
1	Ei
	ca. 4 EL getrocknete rosa Pfefferbeeren
	1/2 TL Backpulver
150 g	Butter
100 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
1 TL	abgeriebene Bio-Orangenschale
200 g	weiße Kuvertüre

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Mehl, Backpulver und Kakao in eine Schüssel sieben. Mit Butter, Marzipan, Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Muskat, Orangenschale und Ei zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2. Backofen auf 180° vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren und zwischen Frischhaltefolie 3 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) ca. 12 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen.

3. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und die Sterne dick damit überziehen. Antrocknen lassen und je 2-3 Pfefferbeeren in die Mitte legen, trocknen lassen.