Rezept

Sterntürmchen

Ein Rezept von Sterntürmchen, am 12.10.2024

Zutaten

200 g	weiche Butter
1	Ei
400 g	Mehl
2 EL	Sahne
1 Prise	gemahlene Nelken
100 g	Puderzucker zum Bestäuben
	Backpapier fürs Blech
150 g	Puderzucker
1 EL	Sahne
150 g	Nougat (Fertigprodukt)
1 Prise	Zimt
1 Prise	gemahlener Kardamom
	Mehl zum Arbeiten

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 135 kcal

Zubereitung

1. Die Butter mit Puderzucker schaumig schlagen. Ei und Sahne unterrühren. Mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Sterne in drei verschiedenen Größen ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) ca. 10 Min. backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. Für die Füllung den Nougat klein würfeln. Mit Sahne und Gewürzen im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Nougatcreme gleichmäßig auf die großen und mittleren Sterne streichen. Je 3 Sterne unterschiedlicher Größe aufeinander setzen. Die Sterntürmchen mit Puderzucker bestäuben.