

# Gewürzsterne

---

## **Zutaten:**

- 250 g Mehl
- 50 g Kakaopulver
- 10 g Instantkaffee
- 1 Pr. Salz
- 1 Tl. Kardamom
- 1 Tl. Nelken
- 1 Tl. Ingwer; alles gemahlen
- 1 Ei; Kl. 3 getrennt
- 2 El. Weinbrand
- 300 g Puderzucker; gesiebt
- 200 g Butter; kalte oder Margarine
- Mehl; zum Bearbeiten
- 300 g Halbbitterkuvertüre
- 12.5 g Kokosplattenfett; 1/2 Würfel
- 2 El. Zitronensaft

## **ZUBEREITUNG:**

Mehl, Kakao- und Kaffeepulver mischen und auf die Arbeitfläche schütten. Eine Mulde in die Mitte drücken, Salz, Gewürze, Eigelb und Weinbrand hineingeben.

100g Puderzucker und die Butter oder Margarine in Stücken auf dem Mehland verteilen. Von der Mitte aus alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und, in Klarsichtfolie gewickelt, 30 Minuten kalt stellen.

Teig kurz durchkneten und auf der dünn mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche 3mm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher Sterne ausstechen und auf 2-3 mit Backpapier belegte Bleche setzen. Jedes Blech vor dem Backen 5 Minuten sehr kalt stellen.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten bei 180 Grad 10-12 Minuten backen und auf Kuchengittern abkühlen lassen. Inzwischen die Kuvertüre gleichmässig fein hacken. Etwa 2/3 davon im warmen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen.

Restliche Kuvertüre und das Kokosfett unter die warme Kuvertüre rühren. Die Sterne damit bestreichen, auf Kuchengittern fest werden lassen. Eiweiss, restlichen Puderzucker und Zitronensaft mit den Quirlen des Handrührers steif schlagen.

**Von einem Gefrierbeutel eine Ecke abschneiden (die Öffnung soll sehr klein sein!), den Zuckerguss einfüllen und die Sterne damit verzieren. Etwa 2 Stunden kühl gestellt trocknen lassen,**

**(Haltbarkeit: 4 Wochen)**

---

[www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/gewuerzsterne/home.html](http://www.weihnachtsseiten.de/weihnachtsrezepte/backrezepte/gewuerzsterne/home.html)