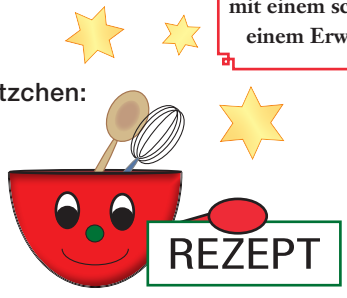
Himmlische Sterntaler

Mit nussiger Füllung

Lasse dir am Herd und Backofen oder beim Schneiden mit einem scharfen Messer von einem Erwachsenen helfen!

Die Sterntaler sehen nicht nur toll aus, sie schmecken auch himmlisch.
Foto: Wirths



Das brauchst du für 40 Plätzchen:

Für den Teig:

- 250 g Butter
- 125 g flüssigen Bienenhonig
- 250 g Weizenmehl
- 250 g Weizenvollkornmehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1/2 TL Zimt
- 125 ml Wasser
- Prise Salz
- 200 g gemahlene Haselnüsse

Für die Füllung und Dekoration:

- 90 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g Haferflocken
- 60 g flüssigen Bienenhonig
- 1 bis 2 EL Wasser
- 50 g Vollmilch-Schokolade

So wird es gemacht:

1 Die weiche Butter rührst du mit dem Knethaken eines Rührgerätes in einer Schüssel cremig. Mische dann den flüssigen Honig darunter. Gib nun Mehl, Backpulver, Zimt, Wasser und etwas Salz hinzu und verknete alles gut. Zuletzt rührst du die gemahlenen Haselnüsse unter.

2 Rolle den Teig auf einer bemehlten Oberfläche einen halben Zentimeter dick aus und steche ungefähr 80 Sterne aus.

3 Die Sterne backst du im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 10 Minuten, bis sie hellbraun sind.

3 Für die Füllung gibst du Haselnüsse, Haferflocken, Honig und das Wasser in eine Schüssel und vermischst alles miteinander. Jeweils einen vollen Teelöffel der Masse gibst du auf die Unterseite eines ausgebackenen Sterns und drückst einen zweiten Stern als Deckel darauf.

4 Die Schokolade erwärmst du im Wasserbad (lasse dir hierbei von einem Erwachsenen helfen!). Du kannst die Schokolinien nun mithilfe eines Teelöffelstiels auf die Sterne auftragen, das ist einfacher. Fortgeschrittene füllen die Schokolade in einen Einwegspritzbeutel, schneiden eine kleine Ecke vom Beutel ab und spritzen die Linien auf.

wirths, LW