



Bonne Maman®

Caramel-Mandel-Sterne

Zutaten für ca. 30 Stück:

Für den Mürbeteig

- 200 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln (abgezogen)
- 100 g Zucker
- 175 g Butter
- 2 EL kaltes Wasser

Außerdem

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 150 g Bonne Maman Caramel



Zubereitung:

1. Mehl, Mandeln und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter in Stückchen und Wasser darauf geben. Alles mit einem Messer durchhacken, sodass trockene Krümel entstehen. Dann alles schnell mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten in den Kühlschrank legen.
2. Teig auf bemehlter Fläche ca. 3 mm dick ausrollen. Sterne in unterschiedlichen Größen ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Gas: Stufe 2-3, Umluft: 160 Grad) ca. 8-10 Minuten backen. Plätzchen auskühlen lassen.
3. Kuvertüre in Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre etwas abkühlen lassen. Dann in einen Spritzbeutel mit dünner Lochtülle füllen. Die Konturen der Sterne mit einer Schokolinie nachzeichnen. Kuvertüre fest werden lassen. Mit Caramel füllen.

Zubereitungszeit ca. 75 Minuten + Kühlzeit (30 Min.)