

Schoko-Baiser-Sterne mit Nussfüllung (ca. 40 Stück)



Für den Teig

200 g Zartbitterschokolade
120 g Butter
100 g Zucker
2 Eier (Größe M)
250 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse

Für das Baiser

2 Eiweiß
100 g Zucker
1 Prise Salz

Für die Füllung

150 g Nuss-Nougat-
oder Haselnusscreme

1. Schokoteig: Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Zucker und Eier cremig schlagen, die Schoko-Butter-Mischung unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Haselnüsse zugeben, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 30 Minuten kaltstellen.
2. Ausrollen & Ausstechen: Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Baiser: Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht. Die Sterne mit einem Spritzbeutel mit einem Klecks Baiser verzieren.
4. Backen: Im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 18–20 Minuten backen, bis das Baiser leicht knusprig ist. Abkühlen lassen.
5. Füllen: Je zwei Sterne mit etwas Nuss-Nougat-Creme zusammensetzen.



**Hornbrooker
Hof**

