



www.nteam.de/xmas



Anja liebt dieses Rezept und wartet nicht auf die Weihnachtszeit, um die einfachen Tiramisu-Sterne zuzubereiten. Sie sind unglaublich köstlich und einfach unverzichtbar zur Weihnachtszeit.

Zubereitung

1. Vollmilchkuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Mit Butter, Zucker, Eigelb und Mehl verkneten und in einer Folie eine Stunde kalt stellen.
2. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.
3. Weiße Kuvertüre schmelzen und mit Butter, Puderzucker und Mascarpone vermengen und glatt rühren.
4. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 2-4 mm dünn ausrollen, ca. 60 Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und ca. 9 Minuten backen.
5. Die Hälfte der abgekühlten Sterne mit der Creme bestreichen und mit einem weiteren Stern verschließen.
6. Sterne zuerst mit Puderzucker und danach mit Kakao-pulver bestäuben.

Zutaten

100g	Vollmilchkuvertüre
200g	Butter
100g	Zucker
1	Eigelb
1 Prise	Salz
300g	Mehl
etwas	Kakaopulver

Für die Füllung

100g	Weißer Kakaopulver
100g	Puderzucker
2 EL	Mascarponecreme

