

Kokossterne mit Karamellfüllung

Zutaten für ca. 40-50 Plätzchen:

Mürbeteig:

100 g	Mehl
100 g	Kokosraspel geröstet
75 g	Zucker
150 g	Butter
20 g	Eigelb (1 Stück)
	Prise Salz

Karamellfüllung:

100 g	Zucker
20 g	Wasser
50 g	Sahne
50 g	Kuvertüre weiß Salz

Zubereitung:

Mürbeteig:

Die zimmerwarme Butter mit dem Zucker, den Eiern und dem Salz gut verkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten
2-Gang Maschine:	4 – 5 Minuten langsam
NOVA:	4 – 5 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Anschließend das Mehl und die geröstete Kokosraspel kurz unterkneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	1 – 2 Minuten
2-Gang Maschine:	1 – 2 Minuten langsam
NOVA:	1 – 2 Minuten Stufe 2

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Danach den Teig aus dem Kessel nehmen und von Hand zu einem Ballen formen. Den Teig über Nacht in den Kühlschrank stellen und erst am nächsten Tag verarbeiten.

Karamellfüllung:

Für die Füllung, den Zucker und das Wasser in einem Topf karamellisieren. Die Masse mit Sahne ablöschen und die weiße Kuvertüre hinzugeben und gut verrühren. Den Mürbeteig eine halbe Stunde vor Verarbeitung aus dem Kühlschrank nehmen. In der Zwischenzeit kann die Karamellfüllung hergestellt werden. Den Mürbeteig kurz



Im Holzbackofen:
Bei 230 °C einschießen
Backzeit: ca. 7 – 10 Minuten



Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 230 °C
Unterhitze: 140 °C
Backzeit: ca. 7 – 10 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen



Im Haushaltsbackofen:
Bei 190 °C einschießen
Backzeit: ca. 7 – 10 Minuten



ankneten und mit der dünnsten Ausrollhilfe ausrollen. Nun mit zwei unterschiedlichen Größen von Sternausstechern ausstechen. Anschließend auf ein Backblech mit Dauerbackfolie setzen und nach Anleitung backen.

Zusammensetzung:

Sobald die Sterne ausgekühlt sind, können sie aufeinander gesetzt werden.

Die Füllung auf die großen Sterne geben und die kleinen Sterne darauf setzen. Nun kann nach belieben verziert werden.