

Schokoladensterne mit Kardamom-Orangencreme

Zutaten für ca. 25 Stück

Für den Knetteig:

250 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
180 g Zucker
1 Pck. Vanille-Zucker
1 Prise Salz
3 Eigelbe (von Eiern Größe M)
125 g weiche Butter
1-2 EL Milch

Für die Kardamom-Orangencreme:

150 g weiche Butter
250 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Puderzucker
2 TL Orangenblütenwasser (gibt es z.B. in türkischen Lebensmittelgeschäften)
1 TL Kardamom, gemahlen

Für die Schokoladenglasur:

200 g Vollmilch-Schokolade
30 g Kokosfett, (z.B. Palmin)
100 g Zartbitter-Schokolade

Für die Orangen-Dekoration:

1 unbehandelte (Bio-) Orange
2 EL flüssiger Honig
Eine Prise Zimtpulver

Zubereitung:

Für die Orangen-Dekoration die Bio-Orange heiß abwaschen und trocken tupfen. Die Schale dünn mit einem Sparschäler von der Orange abschneiden. Die längeren Stücke mit einem Messer in sehr feine Streifen und dann in kleinere Stücke schneiden. Honig und Zimt in einen Topf geben. Die Orangenschalenstücke darin ca. 3 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

Für den Knetteig das Mehl mit dem Backpulver in einer Schüssel gut vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit den Knethaken eines Handmixers zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in 2 Portionen auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Jeweils eine gerade Anzahl an Plätzchen in Sternenform ausstechen, und die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. (Entweder zwei Backbleche nehmen oder die Plätzchen nacheinander mit einem Backblech backen.) Im vorgeheizten Elektro-Backofen bei 200 Grad Celsius ca. 8 Minuten backen. Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

Für die Kardamom-Orangencreme die weiche Butter, den Doppelrahm-Frischkäse, den Puderzucker, das Orangenblütenwasser und das Kardamompulver mit dem Handmixer gut verrühren. In einen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen. Mittig auf die Hälfte der gebackenen Plätzchen einen Klecks Creme spritzen. Mit den restlichen Keksen abdecken. Die gefüllten Plätzchen für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Schokoladen-Glasur die Vollmilchschokolade zusammen mit dem Kokosfett im heißen Wasserbad schmelzen. Die gefüllten Plätzchen mit der Vollmilchschokolade überziehen, auch die Ränder. Auf einem Kuchengitter trocken lassen. Dann die Zartbitterschokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Entweder mit einem kleinen Löffel oder mit einer Spritztüte, in die die flüssige Schokolade gefüllt wird, dünnere Linien auf die Kekse ziehen. Mit den Honig-Orangenschalenstücken hübsch dekorieren.

Tipp:

Wegen der Cremefüllung die Schokoladensterne am besten etwas kühler aufbewahren und relativ schnell vernaschen.