



WEIHNACHTSSTERNE **KNUSPRIG, SCHOKOLADIG, VEGAN**

ZUTATEN

Für 50 – 60 Stück (2 – 3 Backbleche)

Für den Teig:

- 310 g Mehl
- 125 g Puderzucker
- 2 TL Backpulver
- 15 g Backkakao
- 1 TL Spekulatiusgewürz
- 80 ml Wasser
- 5 EL neutrales Pflanzenöl

Für die Glasur:

- 80 g iChoc White Vanilla
- 15 g Kokosfett
- fettlösliche (!) Lebensmittelfarbe
- vegane Zuckerperlen zum Verzieren

ZUBEREITUNG

1. Für den Teig alle trocknen Zutaten mischen. Wasser und Öl zugeben und am besten von Hand zu einem festen Teig verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und eine halbe Stunde kühl stellen.
2. Backpapier auf ein Backblech legen. Den Backofen auf 200 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen. Je mehr Mehl genutzt und je häufiger der Teig ausgerollt wird, desto brüchiger wird er. Mit einem Keksausstecher Sterne ausstechen und auf das Blech setzen. Für 8 – 10 Minuten auf der mittleren Schiene backen, herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Glasur die Schokolade zusammen mit dem Kokosfett im Wasserbad schmelzen. Lebensmittelfarbe zugeben bis der gewünschte Ton erreicht ist. Die abgekühlten Plätzchen dünn damit überziehen. Mit Zuckerperlen verzieren und aushärten lassen.