

Orangen-Schokoladen-Sterne



Zubereitung

1. Orangenschale fein zur Butter reiben, Puderzucker und Salz beifügen. Mit dem Handrührgerät 5 Minuten hell und schaumig rühren. Orange auspressen, 1 EL Saft der Buttermasse beifügen. Mehl dazusieben. Rasch zu einem glatten Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie wickeln. 1 Stunde kühl stellen.
2. Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen. Rahm mit einem Streifen dünn abgeschälter Orangenschale erhitzen. Pfanne vom Herd ziehen. Orangenschale entfernen. Schokolade begeben und schmelzen lassen. Puderzucker dazusieben und alles cremig verrühren.
3. Teig zwischen Backpapier portionenweise ca. 3 mm dick auswallen. Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für die Deckel aus der Hälfte der Sterne je ein Sternchen ausstechen. 30 Minuten kühl stellen.
4. Backofen auf 200 °C vorheizen. Guetsli in der Ofenmitte ca. 7 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Sternbödeli wenden, mit Schokoladencreme bestreichen. Deckel aufsetzen und mit Kakaopulver bestäuben. Kühl lagern.

Zubereitungszeit

40 Minuten + 1½ Stunde kühl stellen + ca. 7 Minuten backen

Nährwerte

Pro Portion ca.

Kalorien:	90 kcal
Eiweiss:	1 g
Fett:	5 g
Kohlenhydrate:	9 g

Zutaten

Ergibt ca. 30 Stück

0.5	Bio-Orange
120 g	Butter, weich
60 g	Puderzucker
2 Prisen	Salz
180 g	Mehl
	Kakaopulver zum Bestäuben

Füllung

100 g	dunkle Schokolade, z. B. Crémant
0.5 dl	Rahm
0.5	Bio-Orange
1 EL	Puderzucker