



Glühwein-Schoko-Sterne

Zutaten

Für 10-12 gefüllte Sterne

Für den Glühwein:

100 ml Rotwein (alternativ Traubensaft)
30 g Zucker
1 Teebeutel Punsch-/Glühweingewürz

Für die Schokofüllung:

100 g VIVANI Feine Bitter Kuvertüre
30 g Zucker
7 g Maisstärke
10 ml Rotwein (alternativ Traubensaft)

Außerdem:

1 Rolle Blätterteig (aus dem Kühlregal)
1 Ei
etwas Puderzucker

So wird's gemacht

01 Für den Glühwein den Rotwein (oder Traubensaft) mit Zucker erhitzen, den Teebeutel Punsch-/Glühweingewürz hineingeben und ca. 5 Minuten ziehen lassen.

02 Den Teebeutel entfernen und den Glühwein in eine hitzebeständige Schüssel gießen. Die Kuvertüre in Stücke brechen und dazugeben.

03 Zucker und Maisstärke mit dem Rotwein (oder Traubensaft) glattrühren und ebenfalls hinzufügen.

04 Die Mischung im Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und eine dicke, glänzende Sauce entsteht. Etwas abkühlen lassen.

05 Währenddessen den Blätterteig ausrollen und 20-24 Sterne ausstechen. Die Hälfte der Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

06 Nun auf jeden Stern etwa 1 TL der Glühwein-Schoko-Füllung geben. Jeweils mit einem zweiten Stern abdecken und die Ränder leicht andrücken.

07 Die Sterne mit verquirltem Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 12-15 Minuten goldbraun backen.

08 Kurz abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.