

**Zubereitungszeit:**



**Schwierigkeitsgrad:** einfach

**Portionen:** 4

## Marmorierte Schoko-Sterne

### Für den Teig

100 g Zucker

370 g Mehl

200 g kalte Butter

1 mittelgroße/r/s Ei

1 Prise/n Salz

### Für die Deko

200 g dunkle Schokolade

100 g weiße Schokolade

Etwas Zuckerstreusel

---

### Der Teig

1.

Den Zucker in einem Mixer komplett zerkleinern, sodass er die Konsistenz von Puderzucker erhält, oder alternativ direkt Puderzucker verwenden. Nun den Zucker in eine [Rührschüssel](#) geben, dann das Mehl, Ei, Salz und die Butter in Stücken hinzufügen und alles mit den Knetstäben des Rührgeräts zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank kaltstellen.

**Kühlzeit: min. 1 Stunde**

## Die Plätzchen

1.

Zwei [Backbleche](#) mit Backpapier auslegen und den Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze: 180 °C**

Den Plätzchenteig aus dem Kühlschrank holen und in vier gleich große Stücke teilen. Jedes davon einzeln auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick ausrollen und [Sterne](#) ausstechen. Die Sterne mit etwas Abstand auf die Backbleche legen und diese in den vorgeheizten Ofen schieben.

## **Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten**

Anschließend die fertigen Plätzchen umgehend aus dem Ofen holen und abkühlen lassen.

## **Die Deko**

1.

Für die Glasur die dunkle und die weiße Schokolade je in einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Dann in die dunkle Schokolade ein paar Klekse der weißen Schokolade geben und die Stern-Plätzchen mit einer Seite darin eintauchen. Dazwischen immer wieder Klekse der weißen Schokolade in die dunkle Schokolade geben. Anschließend die glasierten Stern-Plätzchen mit Zuckerperlen verzieren und trocknen lassen.