

## Pan di stelle: Schokokekse mit Sternenregen

VORBEREITEN

30  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



Deswegen gibt es diese süßen Kekse, die wirklich alle überzeugen.

Wenn du schon mal in Italien warst, hast du sie bestimmt schon im Supermarkt im Regal stehen sehen. Morgens zum Frühstück in Milch getunkt sind sie köstlich. Aber auch einfach so zwischendurch sind sie einfach ein Genuss!

Ich verrate dir heute mein Rezept, um diese duftenden Kakaokekse, die mit einem Sterneregen bedeckt werden, zu Hause zu machen – nicht nur wahnsinnig lecker, sondern auch perfekt für dein Frühstück „all’italiana“.

### Zutaten für 30 Portionen

30 g Haselnüsse  
100 g Butter  
60 g Margarine  
1 Ei  
2 Esslöffel Honig  
30 g Zartbitterschokolade  
400 g Mehl  
40 g Kakao  
200 g Puderzucker  
3 Esslöffel Milch  
1 Teelöffel Backpulver  
1 Prise(n) Salz  
weiße Zuckerschrift

### Besondere Zubehören

Food Processor

- 1 -

Haselnüsse mit 2 EL Puderzucker in einen Food Processor geben und fein mahlen.

- 2 -

Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Butter mit Margarine und Ei cremig rühren. Honig und Schokolade unterrühren.

- 3 -

Gemahlene Haselnüsse mit Mehl, Kakao, Backpulver, restlichem Puderzucker und Salz vermengen. In die Mitte eine Mulde drücken und Butter-Schokoladenmischung hineingeben. Milch nach und nach dazugeben und zu einem Teig verkneten, 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und kleine Kreise (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen.

- 5 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier

Viele Italiener sind unheilbare Träumer. Und in die Sterne zu schauen ist manchmal der beste Weg, um mit offenen Augen zu träumen. Die vielen kleinen leuchtenden Punkte auf einem dunklen Hintergrund verzaubern einen so sehr, dass man fast das Gefühl für die Realität verliert. Aber wäre es nicht noch schöner, mit vollem Magen zu träumen?

## Pan di stelle: Schokokekse mit Sternenregen

auslegen.

- 6 -

Mit weißer Zuckerschrift Sterne auf die Kekse malen und im heißen Ofen 10 Minuten backen.