LIEBLINGS-PERSONALREZEPT #8

GRÜNE MATCHA WEIHNACHTSSTERNE

Zutaten für ca. 80 Stück

300 g	Mehl
13 g	Matcha Pulver
100 g	Zucker
200 g	Butter
	weiße Schokolade
	silberne Streusel
	Stern Ausstechformen

Vorbereitungszeit ca. 15 Min.

Ruhezeit 30 Min.

Backzeit 10 Min.

Gesamtzeit 55 Min.

Zubereitung

- Aus Mehl, Zucker, Matcha Pulver und Butter einen glatten Teig kneten (wie ein Mürbeteig)
- Den Teig in Folie eingewickelt für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen
- Backofen auf 170 Grad vorheizen
- Nach dem Ruhen, den Teig kurz durchkneten
- Auf einer bemehlten Fläche 3-5 mm dick ausrollen und unterschiedlich große Sterne ausstechen
- Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im Backofen 10 Minuten backen
- Gut abkühlen lassen
- Die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen
- Die abgekühlten Weihnachtssterne in die geschmolzene Schokolade tauchen, auf ein Gitter legen und mit Streuseln dekorieren

Wir wünschen galaktischen Genuss!