



Schokoladestern:

Du brauchst dazu Pizzateig, einen Nudelwalker, Mehl, Nougatcreme, einen großen Teller, ein Ei, einen Haushaltspinsel und Backpapier.

1.) Teile den Teig in vier gleich große Teile.



2.) Lege dir ein Backpapier auf die Küchenplatte und bestreue es mit Mehl. Walke dann den Teig gut aus.

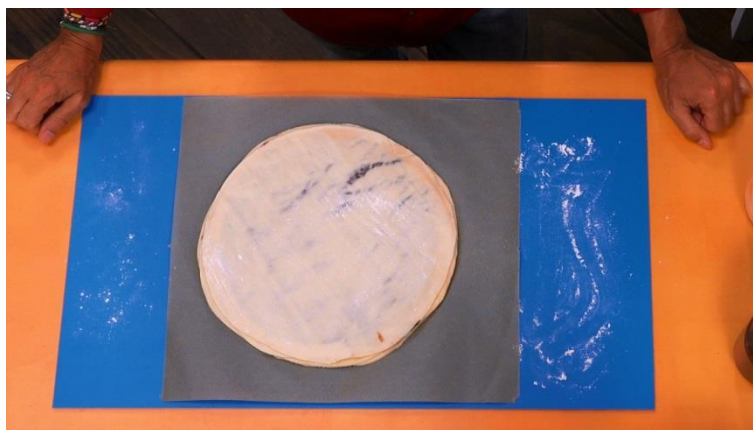
3.) Lege den großen Teller auf deinen ausgewalkten Teig und schneide einen schönen Kreis aus.



- 4.) Die erste Teigschicht ist fertig. Bestreiche nun diese erste Schicht mit der Nougatcreme.



- 5.) Wiederhole den Vorgang jetzt noch mit den restlichen drei Teilen Pizzateig, die du vorher zurechtgeschnitten hast. Auswalken, mit Hilfe des Tellers den Teig rund ausschneiden, die neue Schicht auf den ersten fertigen Teil legen und wieder mit Nougatcreme bestreichen ... immer so weiter. Die letzte Schicht muss Pizzateig sein. Auf dem Bild unten siehst du die vier Schichten Teig mit der Nougatcreme.



- 6.) Drücke mithilfe einer kleinen Tasse einen Kreis in die Mitte des Teigs hinein.



- 7.) Schneide jetzt mit einem Messer den Teig ein, aber immer nur bis zum Kreis. Dazu viertel den Pizzateig erst einmal.



- 8.) In jedem Viertel machst du dann noch drei Einschnitte, sodass vier gleich große Teile entstehen.



9.) Nimm jetzt zwei Teile von diesem Abschnitt, drehe sie ein ...



10.) ... und klebe die Enden zusammen.



11.) Wenn du alle Ecken eingedreht hast, entsteht am Ende ein Stern.



- 12.) Schlage ein Ei auf, gib es in eine Schüssel und versprudle es.
Bestreiche den ganzen Stern jetzt noch mit dem versprudelten Ei.
Anschließend kannst du den rohen Schokostern ins Backrohr schieben
und bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.



- 13.) Beim Herausnehmen pass gut auf und verwende einen
Küchenhandschuh, damit du dich nicht verbrennst. Guten Appetit!

