

# Zeitlose Schoggisterne

20-25 STÜCK



## ZUTATEN

<b>25 g</b>	Zucker
<b>1 Päckchen</b>	Vanillezucker
<b>1 EL</b>	Kakaopulver
<b>200g</b>	Mehl
<b>125g</b>	weiche Butter
<b>1 EL</b>	Rum
<b>1</b>	Ei
<b>1</b>	Eigelb
<b>250g</b>	Himbeerkonfitüre
	schwarze Glasurschokolade

## ZUBEREITUNG

- 1** In einer Schüssel Zucker, Vanillezucker, Kakaopulver und Mehl mischen. Die Butter beifügen und untermischen. Rum, Ei und Eigelb dazugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. In Klarsichtfolie eingewickelt 20 min kühlstellen.
- 2** Teig auf Mehl 3 mm dick auswallen. Daraus Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
- 3** Die Guezli im auf 180 °C vorgeheizten Ofen 7 min backen. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- 4** Die Konfitüre in einen Einwegspritzsack füllen und auf die Hälfte der Herzen auftragen und mit zweitem Guetzli decken. Wer weniger Konfitüre in den Guezli haben möchte kann die Konfitüre vorher in einem Pfüchen leicht erhitzen.
- 5** Zum Schluss Glasurschokolade schmelzen und in ein Einwegspritzsack füllen. Wirklich kleine Spitze abschneiden und so feine Schokoladen-Linien über die Sterne ziehen.

