



# WEIHNACHTSTALER

## ZUTATEN:

ca. 50 Stück

### KNUSPER-MÜRBEIG

- 190 g Zucker
- 60 g **Bienetta** (33518)
- 390 g Butter
- 610 g Weizenmehl

### FÜLLMASSE

- 1.225 g **Backfüll Variant** (46022)
- 650 g Wasser
- 110 g **Konditoreipaste Wiener Mandel** (24204)
- 55 g **Konditoreipaste Toffee** (41904)

### FÜLLUNG

- 50 g **Konditoreipaste Kirsche** (20504)
- 730 g **Powerfüllung Neutral** (36008)

### DEKOR

- 500 g **Alpenmilch Schokoladino** (43208)
- 500 g Kuvertüre, Vollmilch
- 200 g **Dekor Mandel Crunch** (51806)
- 100 g **Schokoladino** (36818)
- 30 g **Dekor Sterne, gold** (90904)

## ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 15 Min.

Knusper-Mürbteig herstellen und ausrollen (Ausrollstärke 4 mm), mit einem Wellenausstecher (ca. 8 cm Ø) ausstechen und anbacken.

Alle Zutaten der Füllmasse verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Mit einer 14er-Lochtülle einen Ring aufdressieren und in die Mitte mit **Konditoreipaste Kirsche** abgeschmeckte Powerfüllung einfüllen und backen.

**Alpenmilch Schokoladino** und Vollmilchkuvertüre auflösen, **Dekor Mandel Crunch** zugeben und das ausgekühlte Gebäck überziehen.

Mit **Schokoladino** überspinnen und mit **Dekor Sterne, gold** dekorieren.