

Schoko-Macadamia-Printen

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten + Auskühlzeit

Zutaten (für ca. 45 Stück):

170 g Zuckerrübensirup
60 g kalte MEGGLE Alpenbutter
40 g brauner Zucker
1 Eigelb, Gr. M
1 TL Lebkuchengewürz
½ TL Hirschhornsalz
80 ml Milch
260 g Mehl, Typ 405
2 Msp. Pottasche
100 g Macadamianüsse, gehackt
½ EL Puderzucker
150 g Vollmilch-Kuvertüre
100 g Zartbitter-Kuvertüre
50 g weiche MEGGLE Alpenbutter
Etwas Mehl zum Ausrollen



Den Zuckerrübensirup, die kalte Butter und den Zucker in einen Topf geben und unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Das Eigelb zugeben und unterrühren. Das Lebkuchengewürz mit dem Mehl vermengen. Das Hirschhornsalz und die Pottasche in jeweils 1 EL Milch auflösen. Die Mehlmischung mit dem Hirschhornsalz und der Buttermischung zu einem glatten Teig verkneten und in Folie wickeln. Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Macadamianüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann mit dem gesiebten Puderzucker vermengen und bei mittlerer Temperatur langsam karamellisieren lassen. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 4 mm dick gleichmäßig ausrollen. Mit einem sternförmigen Ausstecher (Durchmesser ca. 5 cm) Sterne ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Sterne dünn mit Milch bestreichen und mit einigen karamellisierten Nüssen bestreuen. (Einen Teil davon zum Garnieren zurückbehalten.) Im vorgeheizten Ofen 9 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Die Kuvertüre fein hacken und in eine Schüssel geben. Im Wasserbad bei geringer Temperatur schmelzen und die Butter unterrühren. Die Printensterne in die Schokoglasur tauchen und abtropfen lassen. Auf ein Gitter setzen und mit den übrigen karamellisierten Nüssen bestreuen. Die Schokoglasur fest werden lassen.