

# Stern- Tartelettes



## Zutaten:

1 Eiklar  
1 Eidotter  
80 g Birkenzucker  
80 g Butter  
30 g geriebene Schokolade  
130 g Mehl  
1 TL Backpulver  
80 g gemahlene Mandeln  
1 TL Zimt  
Marmelade  
Schokoladenglasur



## Backform:

20 Mini-Tartelettes-  
Förmchen  
(eingefettet und bemehlt)



## Backzeit und Temperatur:

180 °C für ca. 25 Minuten



## Ruhezeit:

mind. 1 Stunde für den Teig

## Zubereitung:

Schokolade, Mehl mit Backpulver, Mandeln, Zimt, Butter, Birkenzucker und Eidotter zu einem Teig verkneten. Den Teig mindestens eine Stunde kalt stellen.

Tartelettes mit geschmolzener Butter ausfetten und mit Mehl bestreuen. Backofen auf 180 °C vorheizen.

Den Teig ausrollen und Kreise ausstechen. Die Kreise in die Tartelettesförmchen geben. Achtung nicht den gesamten Teig benutzen sondern noch je Form einen Stern aus dem Teig ausstechen.

Dann ca. ½ EL Marmelade auf den Teig geben und den Stern raufgeben.

Alles mit Eiklar bestreichen und ca. 25 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

