

essbarer Christbaumschmuck "Verpoorten-Weihnachtssterne"

Zutaten

4 Bl. Gelatine weiß
150 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
160 g Sahne
180 g Vollmilch-Kuvertüre
120 g Zartbitter-Kuvertüre
40 g geklärte Butter
10 g Instantkaffee Pulver
Weihnachtliche Gewürze (nach Geschmack Z.B Lebkuchengewürz, Zimt, Kardamon)
40 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör

zum verzieren:

250 g weiße Kuvertüre
Lebensmittelfarbe



Zubereitung

Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, mit 5 EL Eierlikör angleichen, mit dem Schneebesen den restlichen Eierlikör unterrühren. Die Masse auf eine Unterlage ausbreiten, (Backpapier unterlegen und mit Holz- oder Stahlrahmen ein Viereck basteln), sollte ca. 0,3 bis 0,5cm hoch sein. In den Kühlschrank stellen ca. 3 Stunden. Aus der festen Masse schöne Sterne ausstechen.

Die Sahne zusammen mit dem Instantkaffee aufkochen, die Butter zugeben. Die Kuvertüren klein hacken, in einen Topf geben und mit der Sahne übergießen. Die Schokolade unter Rühren auflösen. Auf ca. 35°C abkühlen lassen, den VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör zugeben.

Die Masse abkühlen lassen und auf eine Unterlage ausbreiten (Backpapier unterlegen und mit Holz- oder Stahlrahmen ein Viereck basteln), so dass die Masse gleichmäßig ca. 0,3 bis 0,5 cm hoch ist. Diese Form für 3 Stunden in den Kühlschrank geben. Weihnachtssterne ausstechen, und zusammensetzen. Heller Stern, dunkler Stern, heller Stern, oder anders herum.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, evt. etwas gelbe Lebensmittelfarbe einrühren, die Sterne in die Kuvertüre tauchen und abtropfen lassen, auf ein Backpapier legen und trocknen lassen. Zum verzieren die restliche Kuvertüre mit einer anderen Farbe einfärben und die Kuvertüre in einen kleinen Plastikbeutel füllen, kleine Öffnung abschneiden und dünne Fäden über die Sterne ziehen, trocknen lassen.

Man kann die Weihnachtssterne auch mit etwas Zimt bestäuben.

Leser-Tipp

Man kann für die hellen Sterne auch VERPOORTEN PUNSCH verwenden.

[Link zum Rezept: essbarer Christbaumschmuck "Verpoorten-Weihnachtssterne"](#)