Земляная звезда бахромчатая, редкий и необычный гриб, хотя в наших лесах насчитывается около тридцати видов этих грибов, земляные звезды являются ближайшими родственниками дождевиков. Молодые звездовики (так их еще называют) появляются в виде шариков, при созревании, та часть, где у грибов обычно расположена шляпка лопается на несколько лепестков, которые в дальнейшем подворачиваются, а в середине, находиться мешочек со спорами, в дальнейшем, при окончательном вызревании, он также лопается и споры высыпаются.

По цвету плодовое тело серое с бурыми оттенками. Наружный слой довольно мясистый, особенно это выражено у еще не раскрывшихся грибов, внутренний мешочек по цвету на тон темнее или светлее внешней оболочки. Мякоть гриба пористая и ватоподобная, светлая. Как и дождевики, звездовики являются съедобными только до момента созревания и как следствие потемнения мякоти.

Для своего «проживания» земляная звезда выбирает опушки и склоны холмов покрытые мхом. Отлично чувствует себя в мрачных еловых зарослях на богатых щелочами почвах. Гриб предпочитает регионы со сравнительно прохладным и умеренно влажным климатом, то есть встречаются в северных и средних лесах России.

Земляная звезда бахромчатая растет на протяжении всего лета, наиболее активно плодоносят в конце теплого сезона, особенно в августе-сентябре, когда ночи довольно прохладные, а дни еще сохраняют ласковое тепло лета.

Из за своей необычной формы гриб невозможно перепутать с какими-либо ядовитыми или несъедобными, к слову в некоторых источниках он сам стоит в ряду несъедобных грибов.

Звездовик бахромчатый нельзя назвать вкусным грибом, и хотя он вполне съедобен, большую ценность он представляет как объект фотографирования. Если все же он попал к вам в лукошко, стоит помнить, что гриб требует непродолжительной предварительной термической обработки, лучшим вариантом будет отваривание в подсоленной воде в течении 15-20 минут.