Himbeer-Marzipan-Sterne

Die Himbeer-Marzipan-Sterne sind ein feines Weihnachtsgebäck im Advent. Zarter Mürbteig, eine süße Marzipanfüllung und Himbeermarmelade sorgen für eine köstliche Kombination.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 26 min

Koch/Backzeit: 14 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,7 h



Zutaten

für den Mürbteig

250 g	Weizenmehl
125 g	Staubzucker
1 Prise	Salz
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Abtrieb, Schale unbehandelt)
1 Stk.	Ei
150 g	kalte Butter

für die Füllung

250 g	Marzipan
40 g	Himbeersirup
80 g	Himbeermarmelade

für die Dekoration

200 g	Staubzucker
	Himbeersirup
Nach Belieben	Pistazien (klein gehackt)
	Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Für die **Himbeer-Marzipan-Sterne** das Weizenmehl, Staubzucker, Salz, Zitronenabrieb, Ei und kalte Butter zu einem geschmeidigen Mürbeteig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 2 Stunden im Kühlschrank kühlen.

2. Anschließend die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig dünn ausrollen. Mit einem kleinen Sternausstecher gleichmäßige Kekse ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 12 bis 14 Minuten backen. Danach vollständig auskühlen lassen.

3. Für die Füllung das Marzipan mit etwas Himbeersirup verkneten, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Diese in einen Spritzbeutel füllen und auf die Hälfte der Sterne aufdressieren. In die Mitte etwas Himbeerkonfitüre geben und die übrigen Sterne vorsichtig daraufsetzen.

4. Für die Dekoration den Staubzucker mit Himbeersirup zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Die Oberfläche der gefüllten Himbeer-Marzipan-Sterne in die Glasur eintauchen. Mit fein gehackten Pistazien bestreuen und nach Belieben mit geschmolzener Zartbitterschokolade verzieren. Die Glasur vollständig trocknen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp