Marzipan Weihnachtssterne

Diese Marzipan Weihnachtssterne dürfen in der Adventszeit auf keinen Plätzchenteller fehlen.

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

Zutaten Mürbteig

300 g	Mehl
200 g	Butter kalt
2 Stk.	Eidotter
100 g	Staubzucker
1 EL	Vanillezucker
30 g	Marzipan gerieben

Zutaten Füllung

	Marillenmarmelade

Zum Verzieren

	weisse Schokolade
	Silberperlen

Zubereitung

1. Für die **Marzipan Weihnachtssterne** zuerst den Mürbteig zubereiten dazu das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Danach reibt man die Butter mit einem Eisen ins Mehl und vermischt beides. Dann kommt das geriebene Marzipan der Staubzucker und Vanillezucker hinzu. In der Mitte eine Grube drücken und die beiden Eidotter hineinrühren.

2. Jetzt den Teig so kurz wie möglich leicht mit kühlen Händen kneten und zur

Weiterverarbeitung 1 Stunde kühl rasten lassen.

3. Nun den fertigen Mürbteig zwischen zwei Folien ausrollen und in Weihnachtssterne stechen. Backpapier auf ein Backblech legen und die Marzipan Weihnachtssterne bei 180 Grad zirka 10 - 12 min. hell backen.

4. Nach dem Auskühlen je zwei Marzipansterne mit der Marillenmarmelade zusammenkleben. Bis zur Hälfte in die erwärmte weiße Schokolade tauchen und mit einer Silberperle verzieren.

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



Tipp

Wer keine Marmelade verwenden möchte, kann die Weihnachtssterne auch ohne Marmelade zubereiten. Auch kann man beim Verzieren kreativer sein und andere Zutaten verwenden.