

# 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	<a href="#">Vanillezucker</a>
30 g	Marzipan gerieben

### Zutaten Füllung

<a href="#">Marillenmarmelade</a>
-----------------------------------

### 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 kühle Hände 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.

## Tipp

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