

Marzipanstern-Kekse

Ich möchte euch eines meiner liebsten Rezepte vorzustellen - Marzipanstern-Kekse! Ich backe sie jedes Jahr und freue mich immer schon auf die Weihnachtszeit.

Zuerst brauchst du ein Backblech, Backpapier und verschieden große Sternausstecher. Ansonsten brauchst du 200g Lübecker Marzipanrohmasse, 200g Weizenmehl, einen gestrichenen Teelöffel Backpulver, 100g weiche Margarine oder Butter, 50g Zucker, eine Prise Salz, eine Packung Vanillezucker, ein Ei in Größe M und sechs Tropfen Bittermandelaroma. Zum Verzieren brauchst du 200g Puderzucker, etwa drei Esslöffel Wasser, Streudekore und Glitzerstifte.

Raspel zuerst das Marzipan auf einer Haushaltsreibe. Mische das Backpulver und das Mehl in einer Rührschüssel zusammen. Füge den Rest der Zutaten in die Schüssel hinzu und verarbeite alles mit einem Mixer, zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig. Wickel den Teig danach in eine Folie und lege ihn für eine halbe Stunde in den Kühlschrank. Während der Teig im Kühlschrank liegt, belegst du das Backblech mit dem Backpapier und heizt den Ofen schon mal vor, bei Ober- und Unterhitze auf 180°C, bei Heißluft auf 160°C.

Hole den Teig aus dem Kühlschrank und lege ihn auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche. Rolle ihn auf etwa 3mm dünn aus. Steche nun verschieden große Sterne aus. Lege nun am besten immer gleich große Sterne auf ein Backblech. Schiebe das Backblech in die Mitte des Ofens und backe die Sterne ca. acht bis zehn Minuten.

Jetzt kannst du sie noch verzieren. Vermische dafür Puderzucker und Wasser zu einem dickflüssigen Guss. Bestreiche die Sterne damit, bestreue sie sofort mit Streudekor und verzieren sie mit Glitzerschrift. Wie genau Du die Sterne verzierst, ist ganz dir überlassen. Lasse den Guss fest werden. Fertig! Nun sind die Marzipanstern-Kekse bereit zum Essen.

Guten Appetit!

