Marzipansterne

Zeit gesamt
1h 10min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 10 Portionen

Marzipanrohmasse	100 g
Butter	150 g
Zucker	80 g
Salz	
Weizenmehl, Type 405	200 g
Backpulver	1 TL
Mandeln, ganz	90 g
Eier	1 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Schüssel, große Schüssel, Backblech mit Backpapier, Ausstecher

1. Ofen auf 175 °C (Umluft) vorheizen. Marzipan würfeln. In einer Schüssel mit gewürfelter Butter, Zucker, Salz, Mehl und Backpulver verkneten. Teig etwa 2 Std. kühl stellen.

2. Teig auf wenig Mehl ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

3. Mandeln hacken. Ei trennen und in einer Schüssel Eigelb verquirlen. Sterne damit bestreichen und mit Mandeln belegen. Im Ofen ca. 20 Min. backen. Marzipansterne in einer luftdichten Box aufbewahren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	321 kcal
Kohlenhydrate	29 g
Eiweiß	6 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	20 g