

Marzipanstern-Kekse

ca. 70 Stück



gelingt leicht

⌚ bis zu 80 Min.



Zutaten:

Mürbteig:

200 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
100 g weiche Butter
200 g glattes Mehl
1 gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
1 Ei (Größe M)
6 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bittermandel

Zum Verzieren:

1 Becher Dr. Oetker Zucker Glasur weiß
Dr. Oetker Streudekor nach Wahl
Dr. Oetker Pastell Zuckerschrift

Wie backe ich Marzipanstern-Kekse?:

① Mürbteig für Marzipanstern-Kekse:

Für den Teig geraspelten Marzipan mit Butter mit dem Handmixer (Rührstäbe) glatt rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und darübersieben. Die übrigen Zutaten der Reihe nach dazugeben und mit dem Handmixer (Knethaken) zu einem Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Verschieden große Sterne ausstechen (5 - 9 cm Ø) und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben (möglichst gleich große Sterne auf ein Blech geben).

② Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C

Heißluft 160 °C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Den Backvorgang mit den übrigen Keksen wiederholen.



3 Zum Verzieren:

Die Zucker Glasur erwärmen und die erkalteten Sterne damit bestreichen. Vor dem Anziehen der Glasur mit Streudekor bestreuen. Die Glasur fest werden lassen und die Kekse mit Zuckerschrift verzieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Kekse sind in gut schließenden Dosen ca. 2 Wochen haltbar.

