

Schoko-Marzipansterne

ca. 35 Stück



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Schoko-Marzipan:

400 g Dr. Oetker Lübecker Marzipan-Rohmasse
150 g erweichte Kochschokolade

Creme:

¼ l flüssiges Schlagobers
100 g klein geschnittene Vollmilchschokolade
100 g klein geschnittene Kochschokolade

Zum Bestreuen:

gesiebter Staubzucker

1 Schoko-Marzipan:

Marzipan und Schokolade in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Knethaken) gut verkneten und ca. 1/2 Std. kalt stellen.

2 Creme:

Für die Creme Schlagobers aufkochen und vom Herd nehmen. Die Schokoladen dazugeben und so lange rühren, bis sie vollständig aufgelöst sind. Unter mehrmaligem Umrühren zu dicklicher Konsistenz erkalten lassen.

3 Das Schoko-Marzipan auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und Sterne (5 cm Ø) ausstechen.

Die Creme in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer (Schneebesen) auf höchster Stufe kurz schaumig rühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner glatter Tülle füllen und die Sterne damit zusammensetzen.

4 Zum Bestreuen:

Die Sterne mit Staubzucker leicht bestreuen und kühl lagern.