



MARZIPAN-HIMBEER-STERNE

ZUTATEN: für ca. 25 Stück

70 g Niederegger Marzipan Weißbrot
250 g Weizenmehl, Type 405
1/2 TL Backpulver
80 g Butter
50 g Puderzucker
1 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz
250 g Himbeerkonfitüre
1/2 TL Spekulatiusgewürz
250 g Puderzucker
4 EL Kirschwasser
2 EL Zitronensaft

ANLEITUNG:

1. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 160 °C) vorheizen.
2. Das Niederegger Marzipan-Weißbrot in Stücke schneiden und in eine Rührschüssel füllen. Mehl, Backpulver, Butter, 50 g Puderzucker, Ei und Salz zugeben. Zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig mit Mehl bestreut auf der Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Sterne (ca. 5 cm Durchmesser) ausstechen und mit wenig Abstand auf die Bleche legen. Den übrigen Teig verkneten, erneut ausrollen, ausstechen und auf ein Blech legen.
3. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und 8 Minuten hellbraun backen. Die Kekse auskühlen lassen.
4. Himbeerkonfitüre und Spekulatiusgewürz in einen Topf füllen und einmal aufkochen lassen. Die Marmelade durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Die Hälfte der Kekssternchen mit Konfitüre bespritzen. Mit jeweils einem Kekssternchen belegen und leicht andrücken.
5. 250 g Puderzucker, Kirschwasser und Zitronensaft in eine Rührschüssel füllen und zu einer weich fließenden Glasur verrühren. Kekssternchen in die Glasur tauchen und auf einem Gitterrost abtropfen lassen. Einen Tropfen Konfitüre auf die feuchte Glasur tupfen. Nach dem Trocknen luftdicht verschlossen aufbewahren. Die Marzipan-Himbeer-Sterne halten 3 bis 4 Wochen. 6. Den aufgefangenen Saft mit 30 g Zucker und Orangengelee in einen Topf gießen und ca. 4 Minuten einkochen.

Zubereitungszeit: 70 Minuten

