



# MARZIPAN-SCHNEESTERNE MIT SPEKULATIUS-GEWÜRZ

**ZUTATEN:** für ca. 40 Stück

**Für den Teig:**

125 g Weizenmehl, Type 405 +20 g zum Bestreuen  
1/2 Tl Backpulver  
70 g Butter  
70 g Niederegger Marzipan Weißbrot  
50 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 Eigelbe (Gr. M)  
1 Prise Salz  
1/2 Tl Spekulatiusgewürz

**Glasur:**

200 g Puderzucker  
2 El Zitronensaft  
Zuckerglitzer zum Bestreuen

**ANLEITUNG:**

1. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Backrohr auf 180 Grad, Ober/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Butter, Niederegger Marzipan Weißbrot in Stücke zupfen, Puderzucker, Vanillezucker, Eigelbe, Salz und Spekulatiusgewürz in eine Rührschüssel geben. Zu einen glatten Teig verkneten.
3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen und den Teig ca. 2 mm dick ausrollen. Sterne (ca. 3 cm Durchmesser) ausstechen und mit wenig Abstand auf die Bleche legen. Übrigen Teig verkneten, erneut ausrollen, ausstechen und auf ein Blech legen.
4. Die Bleche nacheinander in den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 10 Minuten hellbraun backen. Die Kekse auskühlen lassen.
5. 100 g Puderzucker mit Zitronensaft zu einer flüssigen Glasur glatt verrühren. Die Kekse von einer Seite eintunken und abstreifen. Auf das Blech legen. Mit Zuckerglitzer bestreuen.
6. Die übrige Glasur mit dem Puderzucker zu einer dicken Glasur verrühren. In ein Spritztütchen füllen und feine Schneesternkonturen auf die weiche Glasur spritzen.
7. Die Kekse trocknen lassen und in Dosen aufbewahren. Sie halten 3-4 Wochen und können bei Bedarf serviert werden.

Zubereitungszeit: 70 Minuten

