



NOUGATCRUMBLE-STERNE

ZUTATEN: für 30 Stück

Für den Teig:

150 g Weizenmehl, Type 405
50 g gemahlene abgezogene Mandeln
75 g Butter
75 g Kristallzucker
1 Eidotter, Gr. M
2 EL Niederegger Marzipanlikör

Für die Streusel:

50 g Niederegger Nougat Nuss
80 g Aprikosenmarmelade
100 g Weizenmehl, Type 405
1 TL Lebkuchengewürz
25 g Kristallzucker
1 Päckchen Vanillezucker

ZUBEREITUNG:

1. Die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers krümelig arbeiten. Dann mit den Händen zu einen glatten Teig verkneten.
2. Für die Streusel den Nußnougat im Wasserbad schmelzen. Mit den übrigen Zutaten der Streusel in eine Rührschüssel geben. Mit den Knethaken des Mixers zu feinen Streuseln vermischen.
3. Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze oder 160 Grad Umluft vorheizen.
Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen und den Teig 3 mm dick ausrollen. Mit einem Stern-Ausstecher (8 cm Durchmesser) den Teig ausstechen. Die Teigsterne auf das Backblech legen. Den Teig dünn mit Wasser bestreichen. Den Stern-Ausstecher auf jeweils einen Teigstern legen. Streusel hinein streuen und etwas andrücken. Den Ausstecher abnehmen und so fortfahren bis alle Teigsterne mit Streusel belegt sind.
4. Das Backblech in die mittlere Einschubleiste des Backofens schieben und bei Ober-/Unterhitze 11 Minuten backen. Mit Umluft können beide Bleche in den mittleren und unteren Einschub geschoben und bei 160 Grad, 11 Minuten gebacken werden. Die Kekse abkühlen lassen.

Die Sternkekse halten sich luftdicht verschlossen 2-3 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

