



SPEKULATIUSSTERNE MIT MARZIPANGLASUR

ZUTATEN: für 45 Stück

Für den Teig:

250 g Dinkel-Vollkornmehl + 20 g zum Bestreuen
30 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
120 g Rohrzucker
2 TL Spekulatus- Gewürzmischung
1 Ei, Gr. M
100 g Butter

Für die Glasur:

150 g Puderzucker
1 EL Niederegger Marzipanlikör

ZUBEREITUNG:

1. Mehl, Stärke und Backpulver in eine Rührschüssel geben und vermischen.
Zucker, Gewürze, Ei und Butter zugeben und zu einem glatten Teig verkneten.
In Brotpapier wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze oder 180 Grad Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
Den Teig mit den Händen geschmeidig kneten. Die Arbeitsfläche und den Teig mit Mehl bestreuen.
Mit dem Rollholz 3 mm dick ausrollen. Mit Stern-Ausstechern (ca. 7 cm Durchmesser) ausstechen und dicht nebeneinander auf die Bleche legen. In den mittleren Einschub in den Backofen schieben und ca. 9 Minuten backen.
Mit Umluft können beide Bleche in den mittleren und unteren Einschub geschoben und ca. 9 Minuten backen werden. Bleche abkühlen lassen.
3. Aus Puderzucker und Marzipanlikör eine dick fließende Glasur rühren. Durch ein Sieb streichen, in eine Papier-Spritztüte füllen und verschließen. Die Spitze anschneiden und nach Belieben Muster auf die Sterne spritzen.
Ca. 3 Stunden trocknen lassen.

In Dosen luftdicht verschlossen halten die Spekulatussterne ca. 4 Wochen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

