



SCHOKO- STERNE MIT MARZIPAN



Kekse backen
Bücher lesen
und mehr

WWW.LECKEREKEKSE.DE/BLOG

Zutaten:

Für den Teig:

- 200g Mehl
- 75g Speisestärke
- 50g gemahlene Mandeln
- 100g Zucker
- 1 Ei
- 200g Butter/ Margarine

Für die Füllung:

- 100g Zartbitter- Kuvertüre
- 200g Marzipan- Rohmasse
- 50g weiche Butter

Für die Dekoration:

- 150g dunkle Schokoglasur

Zubereitung:

1. Aus den Zutaten für den Teig einen glatten, geschmeidigen Teig formen und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
2. Den Teig portionsweise auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 0,5cm dick ausrollen.
3. Runde Plätzchen von ca. 4 oder 5 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
4. Im vorgeheizten Backofen ca. 8- 10 Minuten bei 200°C (Umluft: 180°C, Gas: Stufe 3) backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Bei Zimmertemperatur abkühlen lassen
6. Marzipan klein schneiden und mit der Butter cremig rühren. Flüssige Kuvertüre unterrühren. auf die Hälfte der Kekse je einen Keks davon geben und mit einem weiteren Keks bedecken. Andrücken und trocknen lassen.
7. Die Glasur im Wasserbad schmelzen lassen und jeweils eine Hälfte eintauchen.