

Walnuss - Marzipansternchen

Ein Rezept von Familie Langthaler, Bauer & Wirt Langthaler
- Emmersdorf.



Infos

Weihnachten

 01:32 h  Mittel

Walnuss - Marzipansternchen © Niederösterreich
Werbung

Zubereitung

- Staubzucker (geseibt), Mehl (geseibt), geriebene Walnüsse, kalte geriebene Butter, Dotter, Vanillezucker, Amaretto, Zitronenschale rasch zu einem Teig verkneten.
- Den Teig in Alufolie eingewickelt 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen und ihn dann dünn ausrollen & kleine Sternchen ausstechen.
- Diese auf ein Blech mit Backpapier auflegen & bei 170°C 12 min. backen.
- Marzipan dünn ausrollen (anstatt Mehl Staubzucker verwenden) & Kekse ausstechen.
- In der Zwischenzeit die helle & dunkle Schokolade über Wasserdampf zergehen lassen.
- Die fertig gebackenen Teigsternchen mit einem Tupfen selbstgemachter Lieblingsmarmelade versehen (funktioniert am besten mit einem Spritzbeutel) und zusammenkleben.
- Teigsternchen mit Marmelade - und den Marzipansternchen belegen.
- Die fertigen Sternchen auf einer Fläche auflegen und mit einem Spritzbeutel die flüssige Schokolade in dünnen Bahnen auf die Kekse spritzen.

Zutaten

- 20 dag Butter
- 12 dag Staubzucker
- 30 dag Mehl
- 6 dag geriebene Walnüsse
- 1 Dotter
- Vanillezucker
- Amaretto
- Zitronenschale
- 20 dag Marzipan
- Marmelade
- Schokolade hell & dunkel (am besten mit Callebaut Schokolade)

Profi-Tipp

- Wenn möglich Walnüsse aus dem eigenen Garten verwenden.
- Lassen Sie die Kekse auch jenen Liebsten kosten, die kein Marzipan mögen: Auch sie werden begeistert sein...