



Fruchtige Marzipan-Sterne

Zutaten (für ca. 15 Stück):

- 300g Marzipan Rohmasse
- 200g Frühstücks-Konfitüre, Aprikose
- 200g Mehl
- 200g Butter
- 120g Walnusskerne
- 100g gemahlene Haselnüsse
- 100g Kuvertüre
- 75g Zucker
- 50g gehackte Pistazien
- 50g gehackte Haselnüsse
- 50g gehackte Walnüsse
- 30g Pistazien
- 1 Ei
- 2 Esslöffel Rum
- 2 Teelöffel Kakao
- 1 Teelöffel Kardamom
- 1 Teelöffel Zimt



Zubereitung:

1. 200g Mehl, 200g Butter, 1 Ei, 100g gemahlene Haselnüsse und 75g Zucker zu einem glatten Teig verarbeiten und mindestens 70 Minuten kühl stellen.
2. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen und ca. 4 cm große Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
3. Bei 175°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
4. Die abgekühlten Plätzchen mit der goldgelb-fruchtigen Frühstücks-Konfitüre, Aprikose, bestreichen.
5. Vermischen Sie 50g gehackte Pistazien, 50g gehackte Haselnüsse und 50g gehackte Walnüsse und geben diese anschließend in eine Pfanne. Rösten Sie diese bei schwacher Hitze leicht an.
6. Die abgekühlten gerösteten Nüsse mit 300g Marzipan Rohmasse, 1 Teelöffel Kardamom, 1 Teelöffel Zimt, 2 Teelöffeln Kakao und 2 Esslöffeln Rum verkneten.
7. Bestreuen Sie Ihre Arbeitsfläche nun mit Puderzucker. Rollen Sie darauf die Marzipanmasse ca. 0,5 cm dick aus. Stechen Sie nun 4 cm große Sterne aus. Je einen Marzipan-Stern zwischen zwei Nusssterne legen und zusammendrücken.
8. Erhitzen Sie nun 100g Kuvertüre im Wasserbad.
9. Den dreischichtigen Stern mit einem Klecks Kuvertüre verzieren und mit Walnusskernen und Pistazien bestreuen.