

Cappuccino - Marzipan - Sterne

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 4 Portionen

300	Gramm	Mehl
125	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Backpulver (gestrichen)
1	Stück	Ei
1	Prise	Salz
200	Gramm	Weiche Butter
2		Tassenportionen Cappuccino Ungesüßt
100	Gramm	Mokkaschokolade, fein Gerieben

FÜR DIE FÜLLUNG

200	Gramm	Marzipanrohmasse
1	Teel.	Abgeriebene Orangenschale Puderzucker
150	Gramm	Kuvertüre, weiß oder dunkel

Anleitung:

Alle Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verarbeiten und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig anschließend portionsweise auf einer dünn bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (Umluft 160°C, Gas Stufe 2-3) ca. 8-10 Min. backen. Die Sterne auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Marzipan mit Orangenschale verkneten, auf Puderzucker dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Kuvertüre schmelzen. Sterne mit etwas Kuvertüre bestreichen, Marzipan auflegen und die andere Hälfte der Sterne aufsetzen. Mit restlicher Kuvertüre verzieren. Die Sterne ca. 2 Stunden trocknen lassen und dann in eine gut schließende Keksdose einschichten. Zwischen die Lagen Pergamentpapier legen.

Das Rezept reicht für ca. 80 Sterne (40 Plätzchen) oder 4 Backbleche