

## Kleine - Nester

Zutaten für: 50 Stück

250	Gramm	Mehl
65	Gramm	Zucker
1	Messersp.	Backpulver
1		Ei
125	Gramm	Kalte Butter oder Margarine
		Außerdem:
200	Gramm	Marzipanrohmasse
2		Eiweiß
200	Gramm	Himbeergelee

### Anleitung:

Die Kombination von Mürbeteig und Marzipan lässt keine Erwartungen unerfüllt. Im Gegenteil - die Erwartungen an ein süßes Geschmackserlebnis werden durch den fruchtigen Geleekern noch übertroffen.

Mehl, Zucker und Backpulver auf der Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Butter oder Margarine in Stückchen zugeben. Alles mit einem großen Messer gut durchhacken, dann mit den Händen rasch zum festen Mürbeteig verkneten. Teig in Klarsichtfolie wickeln und mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen

Sternenmuster: Aus Papier unterschiedlich große Sterne ausschneiden und auf dem Honigkuchen verteilen. Dann den Kuchen mit Puderzucker bestäuben, dabei am besten ein dichtmaschiges Sieb benutzen. Die Sterne danach wieder vorsichtig abheben. backen

Backblech mit Backpapier auslegen, eventuell den Rand zur auslaufenden Seite des Backblechs mit Alufolie begrenzen. Den Teig ca. 3 cm hoch darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 Grad/Gas: Stufe 3) 10-15 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Diese können jetzt mit dem Himbeergelee gefüllt werden. Tipp: Sie müssen sich hierbei nicht ausschließlich an Himbeergelee halten; versuchen sie auch andere Gelees (Aprikosengelee oder Apfelgelee zum Beispiel). Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 180 Grad/Gas: Stufe 3) 15-20 Minuten einem Teig verquirlen. Abschließend den Sirup unter den Teig mixen.

Die Marzipanrohmasse zerteilen und mit dem Eiweiß in eine Schüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührgeräts zu einer glatten Masse verrühren. Die Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit Rosettentülle füllen und einen Rand auf die Plätzen spritzen, so dass sie wie kleine Nester aussehen.

Den Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 2-4mm dick ausrollen. Runde Plätzchen (ca. 4 cm Durchmesser) ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

### Quelle:

\*RK\* 25.02.2004 von Konrad Heizmann