

Weihnachtssterne Diab.

Kategorien: Plätzchen, Diabetiker, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Marzipanrohmasse (für Diabetiker)
4		Eigelb
300	Gramm	Weiche Butter
120	Gramm	Fruchtzucker (Fructose)
1	Prise	Vanillemark
1	Prise	Salz
1	Prise	Abgeriebene Zitronenschale
500	Gramm	Mehl
		Mehl für die Arbeitsfläche
80	Gramm	Waldbeerkonfitüre (für Diabetiker)
80	Gramm	Fein gemahlener Fruchtzucker (Fructose)

Anleitung:

1. Das Marzipan mit den Fingern in kleine Stücke teilen und mit 1 Eigelb verkneten. Butter mit Fruchtzucker, Vanillemark, Salz, Zitronenschale und dem anderen Eigelb mit den Knethaken des Handrührgeräts verarbeiten. Die Marzipanmasse dazugeben, das Mehl darüber sieben und mit den Fingern alles krümelig reiben. Dann mit den Händen rasch zu einem weichen Mübteig verkneten.
2. Zu einem flachen Ziegel formen, in Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten kühl stellen.
3. Den Backofen auf 165 Grad C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 bis 3 mm dick ausrollen und Sterne in drei verschiedenen Größen, aber in gleicher Anzahl ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen und auf der mittleren Schiene etwa 7 Minuten hell backen.
4. Die Waldbeerkonfitüre glatt rühren, die Sterne damit bestreichen und je 3 unterschiedlich große zusammensetzen. Den fein gemahlenden Fruchtzucker darüber sieben.

Quelle:

Alfons Schuhbeck
Weihnachtliches Backen
Rezept erf.mit*RK*08.02.2016 von K.Heizmann