

Spekulatius Sterne



Man nehme

75 g	Marzipanrohmasse
200 g	Butter
150 g	Zucker
1	Ei
1 El	Spekulatiusgewürz
2 Tl	Kakao
300 g	Mehl
100 g	gemahlene Mandeln
100 g	weiße Kuvertüre
Salz	

Die Menge ist ausreichend für 50-60 Sterne

Marzipan rund 40 Minuten gefrieren, grob raspeln und mit Butter und Zucker schaumig schlagen. Ei, Spekulatiusgewürz, Kakao und eine Prise Salz unterrühren. Mehl und Mandeln gut unterkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kaltstellen.

Den Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Währenddessen den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen.

Die Sterne ausstechen und auf mittlerer Schiene 7 bis 10 Minuten backen und im Anschluss auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Die Kuvertüre in einer Metallschüssel über dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. In einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Sterne verzieren.