

Früchte-Marzipan-Stern

Für das Backblech (40 x 30 cm):
Backpapier

Früchtemischung:

100 g getrocknete Aprikosen
100 g Dr. Oetker Orangeat
250 g Rosinen
8 EL Rum

Hefeteig:

100 ml Milch
125 g Butter oder Margarine
350 g Weizenmehl
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches
Orangenschalen-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
1 Pr. Salz
125 g Speisequark (Magerstufe)
100 g gehobelte Haselnüsse

Außerdem:

200 g Dr. Oetker Feine Marzipan-Rohmasse
100 g Butter
etwa 25 g Puderzucker



etwa 20 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Für den Teig Aprikosen klein würfeln und Orangeat fein hacken. Alle Trockenfrüchte mit Rum übergießen und am besten über Nacht zugedeckt durchziehen lassen. Für den Teig die Milch in einem kleinen Topf erwärmen und darin die Butter oder Margarine zerlassen.

2. Hefeteig: Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten - bis auf die Haselnüsse - sowie die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 250°C

Heißluft: etwa 230°C

3. Haselnüsse und Früchtemischung auf leicht bemehlter Arbeitsfläche unter den Teig kneten.

Teig in 6 gleich große Portionen teilen, jeweils zu einer Rolle von 20 cm Länge formen und längs in die Mitte eine Vertiefung drücken. Marzipan ebenfalls sechsteln. Stücke jeweils zu einer Rolle von 20 cm formen, in die "Teigrinnen" legen und mit Teig umschließen. Jede Rolle in Form einer Sternspitze aneinander auf das Backblech legen und die "Nahtstellen" fest andrücken. Stern nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech in den Backofen schieben. **Die Backofentemperatur reduzieren.**

Ober-/Unterhitze: etwa 160°C



Heißluft: etwa 140°C
Einschub: unteres Drittel
Backzeit: etwa 40 Min.

4. Butter zerlassen. Den noch heißen Stern mit der Butter bestreichen, mit Puderzucker bestreuen und erkalten lassen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 16 g, Kh: 38 g, kJ: 1.399, kcal: 334

*Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma ist nicht das ganze Jahr erhältlich.

Rezept in "BACKEN!" bei tv.gusto veröffentlicht.