



Früchte-Marzipan-Stern

Ein weihnachtlicher Hefekuchen mit Aprikosen, Rosinen und Marzipan

etwa 20 Stück  etwas Übung erforderlich  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier

Früctemischung:

100 g getrocknete Aprikosen

100 g 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

Geriebene Orangenschale

1 Pck. Dr. Oetker Finesse

Weihnachts-Aroma

1 Pr. Salz

125 g Speisequark (Magerstufe)

100 g gehobelte Haselnüsse

Außerdem:

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

100 g Butter

etwa 25 g Puderzucker

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



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 3 Haselnüsse und Fruchtemischung 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-Rohmasse 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 Minuten

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

