

Mandelsterne mit Marzipan und Nougat

Dekorative Mürbeteigplätzchen für Nougatfans.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 80 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Mürbeteig:

125 g Weizenmehl

1 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

1 Ei (Größe M)

etwa 3 EL Dr. Oetker

Raspelschokolade Zartbitter

Füllung:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre

Vollmilch

100 g Dr. Oetker Nuss-Nougat

100 g weiche Butter

200 g Dr. Oetker Lübecker

Marzipan-Rohmasse

1 Mürbeteig zubereiten:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mind. 1 Std. kalt stellen.

2 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

3 Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, Sterne (Ø etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. Backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 10 Min.

Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

4 Füllung zubereiten:

Kuvertüre und Nougat grob hacken, zusammen im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Kuvertüren-Nougat esslöffelweise daruntergeben.

5 Verzieren:

Marzipan-Rohmasse zwischen Frischhaltefolie ausrollen und Sterne in beliebiger Größe ausstechen. Einige Sterne direkt auf die Plätzchen legen, diese mit etwas Nougat-Creme "ankleben". Kleinere Sternchen ausstechen und zur Seite legen. Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø etwa 8 mm) füllen und gleichmäßig auf die Sterne spritzen. Plätzchen mit den kleinen Marzipansternen verzieren und kalt stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Plätzchen im Kühlschrank fest werden lassen, erst dann mit Backpapierlagen stapeln.