

Mandelsterne



Rezept für 80 Portionen

Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zartbitterschokolade	5 Dekagramm
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Gemahlene / Geriebene Mandeln	10 Dekagramm
Rohe Hühnereier - mittel	1 Stk.
Butter	10 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	15 Dekagramm
Kokosfett / Ceres / Palmin / Palmfett	1 Dekagramm
Backpulver	Etwas / nach Bedarf
Kochschokolade	10 Dekagramm
Staubzucker / Puderzucker	15 Dekagramm
Marzipanrohmasse	12 Dekagramm
Bittermandelaroma	Etwas / nach Bedarf
Mandeln	7 Dekagramm

Zubereitung:

Das Mehl mit Staubzucker und klein-geschnittener, kalter Butter abbröseln. Ei, Schokolade, Mandeln, Vanillezucker sowie Backpulver beifügen und alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Hinweis: Teig etwa 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Verzierung: Mandeln der Länge nach halbieren.

Schokoladeglasur: Schokolade zerkleinern und mit Kokosfett über Dunst schmelzen; gut verrühren. Halbierete Mandeln in die Glasur tauchen und trocknen lassen.

Das Rohmarzipan mit Bittermandel Aroma verkneten und daraus etwa 80 kleine Kugeln formen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher (5cm Durchmesser) Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 180°C etwa 6Minuten backen; am Blech überkühlen lassen. Marzipankugeln in die Mitte der Sterne setzen und leicht andrücken. Glasierte Mandelhälften auf die Marzipankugeln legen und etwas festdrücken.

Pro Stück etwa 6g KH, 0,5BE, 61 Kalorien (254 Joule)

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1004-Mandelsterne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at