

Rezept

Sterntaler

Ein Rezept von Sterntaler, am 10.05.2026

Zutaten

250 g Mehl	150 g Puderzucker
150 g kalte Butter	1 Eigelb
1 TL Rum (wer mag)	100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker	1 TL Zitronensaft
100 g Vollmilchkuvertüre	1 TL Öl
Mehl zum Arbeiten	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 95 kcal

Zubereitung

1. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit Puderzucker, Butter in Flöckchen, Eigelb und Rum – wer mag – rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kühl stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 3-4 mm dick ausrollen. Kreise (ca. 4 cm Ø) ausstechen und aufs Blech legen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) in 12 Min. goldgelb backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.
3. Für die Verzierung das Marzipan mit Puderzucker und Zitronensaft verkneten. Zwischen Frischhaltefolie 3 mm dick ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Die Kuvertüre in Stücke brechen und mit Öl im Wasserbad schmelzen lassen. Die Plätzchen damit überziehen und mit den Marzipansternen belegen.