

FOODKITCHEN

SCHNEE-TANNEN

RZFK_001427

ZUTATEN

für ca. 8 Stück

160 g Marzipanrohmasse
200 g Weizenmehl (Type 405)
80 g Zucker
Salz
200 g kalte Butter
2 Eigelb
150 g Limettenmarmelade (ersatzweise: Zitronenmarmelade)
300 g Puderzucker
Saft von 1 Limette
ca. 2 EL Gin

ZUBEREITUNG

- 1 Das Marzipan kurz anfrosten, dann auf der Gemüseraub grob raspeln. Mehl, Zucker und 1 Prise Salz mischen. Die Butter würfeln, mit geraspeltem Marzipan, Eigelben und dem Mehlmix zu einem glatten Teig verarbeiten, in zwei bis drei Portionen teilen, flach drücken und in Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.
- 2 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig portionsweise zwischen Backpapier dünn ausrollen. Sterne in drei unterschiedlichen Größen stechen, dabei mehr große Sterne anfertigen als mittlere und kleine. Auf mit Backpapier belegten Ofenblechen nach Größen sortiert in 8 bis 10 Minuten hell backen. Kurz auf dem Blech auskühlen lassen, dann samt Backpapier auf Kuchengitter ziehen und vollständig auskühlen lassen.
- 3 Die Limettenmarmelade mit etwas Gin glattrühren. Je zwei Sterne derselben Größe damit zusammensetzen, antrocknen lassen.
- 4 Aus 250 g Puderzucker und etwas Gin sowie Limettensaft einen dickflüssigen Guss anrühren. Je zwei Doppelsterne mit etwas Guss dazwischen aufeinandersetzen: z.B. vier große und je einen mittleren sowie einen kleinen Stern. Den Stern an der Tannenspitze ebenfalls mit Puderzuckerguss fixieren. Alles festwerden lassen, nach Belieben den restlichen Puderzucker über die Tannen stauben.

Zubereitung: 70 Minuten

Kühlen: 2 Stunden

Pro Stück ca.: 348 kcal, 12 g E, 12 g F, 24 g KH

Tipp

Für bunt dekorierte Tannen etwa ein Viertel mehr Puderzucker-Gin-Limettenguss anrühren, mit weiterer Flüssigkeit (Saft, Gin) verdünnen, die Sterne zum Teil auf der Oberseite damit einpinseln und Zuckerdekor auf den feuchten Guss streuen.