

Weihnachtliche Geschenke aus der Küche

Aromatische Schoko-Marzipansterne

Zutaten für 30 Stück:

150 g	ganze weiße Mandeln
60 g	Puderzucker
1/2	Bio-Orange
30 g	Walnushälften
30 g	Cranberries
30 g	Rosinen
150 g	Zartbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)
1 kleine Stern-Ausstechform	

Zubereitung:

Die Mandeln fein mahlen und mit dem Puderzucker vermischen. Die Orangenhälfte waschen, trocknen und zunächst die Schale abreiben. Dann den Saft auspressen. Orangenabrieb und 2 EL Orangensaft zur Mandel-Zuckermischung geben und alles zu einer Masse verkneten, die sich gut formen lässt. Sollte die Mischung noch zu trocken sein, etwas Saft nachgeben. Aber nicht zu viel, damit die Masse nicht zu klebrig wird. Walnüsse und Trockenfrüchte fein hacken und mit der Rohmasse verkneten. Fertige Masse zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der Teigrolle ca. 1 cm dick ausrollen. Mit der Ausstechform Sterne ausstechen.

Zartbitterschokolade zerbrechen und in eine kleine Schüssel geben, die gut die Wärme leitet (z. B. aus Metall). Die Schüssel in heißes Wasser stellen und solange gelegentlich umrühren, bis die Schokolade geschmolzen ist.

Marzipansterne in die Schokolade tauchen und auf einem Backpapier auskühlen lassen. Alternativ die Sterne zunächst von einer Seite mit Schokolade bepinseln. Wenn die Schokolade hart geworden ist, die Sterne wenden und die andere Seite bestreichen. Immer ca. 10 Sterne in Klarsichttütchen oder kleine Gläser verpacken und weihnachtlich dekoriert verschenken.

Variante: Nüsse und Trockenfrüchte nach Geschmack durch andere Sorten austauschen. Weiße Mandeln selber herstellen, indem man ganze braune Mandeln für 15 bis 20 Minuten mit kochendem Wasser übergießt und die Mandeln anschließend aus dem Häutchen drückt.

