



MARZIPAN-SHORTBREAD

ZUTATEN: für ca. 45 Stück

Für das Erdbeergelee:

250 g frische Erdbeeren
2 EL Zitronensaft
200 g Zucker
30 g Apfelpektine

Für das Shortbread:

270 g Mehl
200 g Butter
110 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
100 g Niederegger Marzipan Weißbrot®
50 g weiße Kuvertüre
30 g süßes Popcorn

ANLEITUNG:

1. Für das Erdbeergelee ein Blech mit Backpapier belegen. Erdbeeren waschen, abtropfen und putzen. Erdbeeren mit Zitronensaft in einen Topf geben, fein pürieren. 50 g Zucker zugeben und unter rühren ca. 3 Minuten kochen lassen.
2. Apfelpektine mit 150 g Zucker mischen und mit einem Schneebesen in das Erdbeerpüree rühren. Ca. 1 Minute unter rühren kräftig kochen lassen. Die Geleemasse auf einen Bogen Backpapier gießen und zu einem Kreis von ca. 30 cm Durchmesser ausstreichen. Die Erdbeergeleeplatte ca. 6 Stunden kühl stellen.
3. Backofen auf 180 Grad, Ober-/Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
4. Für das Shortbread: Mehl, Butter, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben. Marzipanbrot auf einer Reibe grob Raspeln und zu den Zutaten geben. Mit den Knethaken des Mixers verkneten. Mit den Händen zu einem festen Teig verkneten. Mit Mehl bestreut ca. ½ cm dick ausrollen. Sterne von 4 cm Durchmesser ausstechen und mit wenig Abstand auf ein Backblech legen. In den mittleren Einschub des Backofens schieben und ca. 12 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze hellbraun backen. Das Blech herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Das Erdbeergelee mit einem glatten, runden Ausstecher (2 cm Durchmesser) ausstechen. Vom Backpapier lösen und auf die Kekse legen.
6. Weiße Kuvertüre grob hacken und in eine Metallschüssel füllen. Im Wasserbad schmelzen. Popcorn hinein-geben und mit einem Holzlöffel verrühren bis die Körner leicht mit Kuvertüre überzogen sind. Jeden Keks mit einem schokolierten Popcorn belegen.

Zubereitungszeit: 70 Minuten / Backen: 12 Minuten / Wartezeit: 6 Stunden

