



Marcipánové hvězdičky

asi 60 kusů



snadná příprava

do 40 minut



Přísady::

Na těsto:

200 g Marcipán Dr. Oetker
200 g hladká mouka
1 zarovnaná KL Kypřicí prášek do pečiva Dr. Oetker
50 g cukr
1 balíček Vanilkový cukr Dr. Oetker
sůl
100 g máslo změkklé
1 ks vejce
1 KL Aroma mandlové Dr. Oetker

Na polevu a ozdobení:

200 g moučkový cukr
3 PL voda
Zdobení 4 druhy zlaté/stříbrné Dr. Oetker
Zdobení 4 druhy bílé Dr. Oetker

Ještě potřebujeme:

potravinářská fólie
formičky na vykrajování ve tvaru hvězdy (různé velikosti)
2 ks plech na pečení

- 1 Na přípravu těsta na struhadle nastrouháme najemno marcipán. V míse smícháme mouku s kypřicím práškem, cukrem, vanilkovým cukrem a solí. Přidáme máslo, vejce, aroma a marcipán a ručně vypracujeme hladké těsto. Těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme asi na 30 minut do chladničky.
- 2 Na pomoučené pracovní ploše těsto pomocí válečku vyválíme plát o tloušťce asi 5 mm a pomocí vykrajovátek vykrajíme hvězdičky. Naneseme je na plechy vyložené papírem na pečení. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 9 minut

- 3 Hvězdičky necháme vychladnout.
- 4 Na polevu v míse smícháme cukr s vodou a každou hvězdičku potřeme. Posypeme zdobení a necháme zatuhnout.

