

# hr Weihnachtsstern

VON KONDITORWELTMEISTER BERND SIEFERT

200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Meersalz  
Schalenabrieb einer Bioorange  
Fein geriebene Tonkabohne  
1 Ei  
300 g Weizenmehl  
Zum Bestreichen: 2 Eigelbe  
Füllung: 1 Glas Orangengelee (200 g)  
1 Tl Thymian  
100 g Marzipan

Zubereitung Teig: Butter und Zucker vermischen, dann restliche Zutaten rasch unterkneten, in Folie packen und ca. 30 min kühlen. Teig mit etwas Mehl drei mm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Die Hälften mit Eigelb bestreichen. Gelee mit dem Thymian aufkochen und durch ein Sieb gießen. Marzipan in kleinen Stückchen unterrühren und abgekühlt in einen Spritzbeutel mit einer kleinen Tülle füllen. Erkalten lassen und je zwei Sterne damit zusammenkleben.

