

## Sonntagskuchen

Dorothea Steffen

Freitag, den 28.12.2018

**Silvesterkekse mit Glücksmotive für das neue Jahr** Für ca. 10 Stück

### Zutaten:

#### Für den Tarte-Teig

200 g Butter  
100 g Puderzucker  
2 Eigelb  
1 Prise Salz  
etwas Zitronenabrieb  
250 g Mehl  
50 g Mandelgries (alternativ Mandelblättchen, fein gehackt)

#### Für die Füllung:

300 g Nougat  
50 g Kuvertüre, Vollmilch oder Zartbitter  
50 g Kuvertüre, weiß

#### Für die Verzierung:

500 g Marzipan (alternativ Rollfondant)  
Lebensmittelfarben  
Ausstecher in Herz-, Kreis-, Kleeblatt-, Pilz- oder Hufeisenform

#### Für die Eiweißspritzglasur:

100 g Eiweiß  
200 g Puderzucker

### Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Für den Tarteteig die kalte Butter in Würfeln schneiden und in eine Rührschüssel geben. Den Puderzucker, die Eigelb, das Salz sowie den Zitronenabrieb dazugeben und verkneten. Das Mehl und den Mandelgries zur Buttermasse geben und schnell verkneten.
3. Den Mürbeteig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und für 2 Stunde im Kühlschrank kaltstellen.
4. Den Tarteteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen und daraus die gewünschten Glückbringer ausstechen. Für jeden Glückbringer zwei Teile ausstechen, für die Glücksschweine zusätzlich einen Kreis als Nase ausstechen.
5. Die Kekse im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen.
6. Den Nougat schmelzen, dabei sollte der Nougat die Temperatur von 28°C nicht überschreiten. Die Kuvertüre temperieren auf 32°C. Die geschmolzene Kuvertüre unter den geschmolzenen Nougat rühren. Ein Teil des Keks mit dem Nougat-Kuvertüre-Gemisch füllen und das andere Keksteil daraufsetzen.
7. Für die Verzierung die weiße Kuvertüre flüssig werden lassen. Für die Eiweißspritzglasur das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker nach und nach unterrühren bis die Eiweißspritzglasur angedickt ist.
8. Den Marzipan mit der Lebensmittelfarbe nach Belieben einfärben, 3 mm dünn ausrollen, die Motive passend zu den Keksen ausstechen, mit der weißen geschmolzenen Kuvertüre auf die Kekse kleben und mit der Spritzglasur, z.B. in einer Papiertüte, wie gewünscht verzieren. Die Eiweißspritzglasur kann man ebenfalls mit Lebensmittelfarbe einfärben.

