

Weihnachten Rezepte Backen

Rösche Zimtsterne

Anzahl: 4

Gattung: Backen, Gebäck, Kuchen, Gebäck, Advent, Weihnachten

Für Den Teig			
1/4	Altbackener Rührkuchen	200 g	Butter
	-jeglicher Art, aber ohne	1	Ei
	-Rosinen	1 Essl.	Zimt
250 g	Haselnüsse	1 Prise	Nelken
	-fein gemahlen		-gemahlen
100 g	Mehl	1 Prise	Muskatnuss
50 g	Stärkemehl		-gemahlen
150 g	Zucker		
Für Den Guss			
4	Eiweiss	150 g	Zucker

Mit einem Nudelholz den trockenen Kuchen auf der Arbeitsplatte zerkleinern. Nun wie bei einem Mürbeteig die Zutaten nach obiger Reihenfolge zufügen und verkneten. Es entsteht ein klebriger Teig, den man sofort verarbeitet. Auf der Arbeitsplatte gemahlene Haselnüsse verteilen und 1/4 des Teiges darauf legen.

Mit der Handfläche flachdrücken und auf der Oberfläche wiederum Haselnüsse verteilen. Jetzt mit dem Nudelholz sehr vorsichtig ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein ungefettetes Backblech setzen und über Nacht kühl stellen.

Am anderen Tag aus dem Eiweiss Eischnee bereiten, indem man langsam den Zucker hineinrieseln lässt und gut 10 bis 15 Minuten mit dem Handrührers die Masse steif schlägt.

Diese Masse mit einem Pinsel mittlerer Stärke auf die Sterne streichen. Im Backofen bei Heissluft auf 160 Grad ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Die röschen Zimtsterne können monatelang in einer Blechdose aufbewahrt werden.