

Weihnachtsbacken Rezepte

Dänische Zimtsterne

Gattung: Backen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

4	Eiweiß	450 g	Mandeln; (1) mit Schale
1	Msp. Salz		- gerieben
300 g	Puderzucker	2 Teel.	Zimt
1 Essl.	Zitronensaft		

Zum Auswallen/Backen

50 g Mandeln; (2) mit Schale
- gerieben

Oblaten

Glasur/Garnitur

200 g Puderzucker
4 Essl. Rum

Cocktailkirschen

Eiweiss mit Salz sehr steif schlagen. Unter ständigem Schlagen langsam den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und tropfenweise den Zitronensaft zugeben. Mandeln (1) und Zimt vorsichtig unter den Eisschnee heben.

Arbeitsfläche mit den Mandeln (2) bestreuen. Da der Teig leicht reist, muss man ihn vorsichtig und in kleinen Portionen 1/2 cm dünn ausrollen. Sterne ausstechen (Teig gut ausnutzen, da er nicht wieder ausgerollt werden kann).

Oblaten auf ein Backblech legen, Sterne darauf setzen.

Im vorgeheizten Backofen auf Mittelschiene bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen.

Puderzucker und Rum glatt rühren, die abgekühlten Sterne damit bestreichen. Je 1/2 Kirsche aufsetzen.

Zimtsterne in gut schließender Blechdose aufbewahren.