

Weihnachtsbacken Rezepte

Zimtsterne

Gattung: Backen, Gewürze, Weihnachten, Zimt

	Für den Teig:
340 g Mandeln mit Schale, fein - gemahlen	15 g Zimt
375 g Puderzucker	60 g Marzipanrohmasse
	4 Eiweiß (125 g)
	Für den Guss:
500 g Puderzucker	2 Eiweiß

Marzipan, Puderzucker, gemahlene Mandeln, Zimt und Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten. Denn Teig in Frischhaltefolie verpackt ca. 4 Stunden in den Kühlschrank geben. Dann den Teig auf die Stärke von 1 cm ausrollen. Damit der Teig beim Ausrollen nicht anklebt zusätzlich gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche geben, kein Mehl.

Für den Guss Puderzucker und Eiweiß zu einer glatten Masse mischen und die Oberfläche des Teiges mit dem Guss bestreichen. Einen Sternausstechern in Wasser tauchen, auf einem Küchentuch abklopfen und die Zimtsterne ausstechen.

Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und so lange trocknen lassen, bis die Oberfläche angefasst werden kann, ohne dass Guss an den Fingern haften bleibt. Dies dauert ca. 1-2 Stunden.

Dann im auf 130 Grad vorgeheizten Umluftofen (Ober-Unterhitze 160 Grad) ca. 12-15 Minuten backen. (Die Eiweißglasur soll weiß bleiben.) Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann gleich in einer Blechdose aufbewahren, damit sie nicht hart werden.