

Max Ertl
Zimtsterne

Montag, 18. November 2024

Zutaten:

Für den Teig:

200 g	gemahlene Mandeln
280 g	Zucker
100 g	Eiweiß (ca. 3 Eiweiß)
100 g	Marzipan
40 g	Orangeat, sehr fein gehackt
1 TL	Zimt
1 Prise	Salz

Für die Glasur:

1	Eiweiß
150 g	Puderzucker

Zusätzlich:

etwas	gemahlene Mandeln
-------	-------------------

Zubereitung:

1. Mandeln, Zucker, Eiweiß, grob zerkrümelten Marzipan, Orangeat, Zimt und Salz in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem Teig verkneten.
2. Zwischen zwei Bögen Backpapier den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Es empfiehlt sich das untere Backpapier mit gemahlenden Mandeln bestreuen, damit der Teig nicht klebt.
3. Dann Backofen auf 170 Grad Unterhitze (wer das nicht hat: Ober- und Unterhitze) vorheizen.
4. Für die Glasur Eiweiß in eine Rührschüssel geben, unter langsamen Rühren den Puderzucker zugeben. Dabei langsam weiterschlagen, jedoch nicht steif aufschlagen, es soll eine nicht zu feste und nicht zu flüssige Glasur entstehen.
5. Die Eiweiß-Glasur hauchdünn (2-3 mm) auf den ausgerollten Teig streichen.
6. Mit einem Stern-Ausstecher Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher dafür immer wieder in kaltes Wasser tauchen, damit der Teig nicht klebt.
7. Das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und die Zimtsterne ca. 12-15 Minuten backen.
Tipp: Damit die Zimtsterne schön strahlend weiß bleiben, nur mit Unterhitze backen. Falls diese Einstellung beim Backofen nicht möglich ist, kann das Blech mit den Zimtsternen zum Backen auch mit einem weiteren Backblech abgedeckt werden.
8. Gebackene Zimtsterne vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.
Tipp: Teigreste, die vom Ausstechen übrig bleiben, können mit einer Handvoll gemahlener Mandeln zusammen geknetet werden, in einer verschließbaren Box im Kühlschrank diese Teigkugel ca. 30 Minuten kühlen und dann wie oben beschrieben wieder ausstechen und backen.