

Zimt-Butter-Trüffel

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Plaetzchen

* TEIG

250 g Mandeln, sehr fein gemahlen
2 1/2 ts Zimt, gemahlen
250 g Zucker
90 g Eiweiß (3)

* GLASUR

25 g Eiweiß (1)
125 g Puderzucker

* FÜRS ZWEITE AUSROLLEN

50 g Mandeln, sehr fein gemahlen

(Macht ca. 45 Stück)

Mandeln und Zimt mischen. Eiweiß und Zucker leicht erwärmen (40 Grad) und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und für 2 bis 3 Stunden kalt stellen (damit der Teig genügend Festigkeit erhält).

Teig zwischen zwei Folien ca. 8 mm stark ausrollen, in ein Gefriergerät stellen.

Für die Glasur Eiweiß und Puderzucker zu einem dickflüssigen Brei verrühren und mit einer Winkelpalette sehr dünn auf dem angefrorenen Teig verstreichen (einen Teil für das Glasieren der zweiten Menge aufbewahren). Den glasierten Teil nochmals kurz anfrieren, das erleichtert das Ausstechen.

Sterne ausstechen, zwischendurch die Ausstechform immer wieder in heißes Wasser tauchen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen während ca. 8 Minuten backen.

Währenddessen die Teigreste verkneten. Dabei gemahlene Mandeln zufügen, um die Feuchtigkeit der Glasur auszugleichen. Mit dem neuen Teig genauso verfahren wie mit dem ersten.

Aus: Backen für festliche Stunden, Weltbild Verlag 1992, ISBN 3-89350-194-0

26.11.1993