

Zimt-Mascarpone-Torte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Gebaeck
Plaetzchen
Weihnachten

4 Eiweiß
250 g Puderzucker
250 g Mandeln, ungeschält,
- gerieben
1 ts Zimt (gestrichen)
Zucker, grob
; Mehl

Die Eiweiß schnittfest schlagen und dann mit dem gesiebten Puderzucker etwa 20 bis 30 Minuten gleichmäßig rühren. Hiervon knapp 1/3 Masse in einen Tassenkopf füllen und zugedeckt beiseite stellen. Unter die andere Masse die geriebenen Mandeln rühren bzw. kneten und etwas Zimt beifügen. Alles etwa 1/2 Stunde ruhen lassen. Ein Backbrett mit grobem Zucker bestreuen und darauf die Masse ziemlich dick ausrollen, mit kleinen Sternchenformen ausstechen und auf ein mit Mehl bestäubtes Kuchenblech legen. Die Sterne dann mit der beiseite gestellten Eischneezuckermasse dick bestreichen. Vorheizen auf 175 Grad. Backblech auf die zweite Einschubleiste von unten einsetzen. Temperaturregler: 160 bis 170 Grad, Backzeit: 20 bis 25 Minuten.

Quelle: eltopa (Hrsg.): Kochen, braten, grillen, backen mit dem
: eltopa-Elektroherd. Ein Rezeptbuch für die moderne Hausfrau.
: (70er Jahre, schätze ich mal ...)

erfasst: Sabine Becker, 2. Februar 1997