

Zimtsterne #1

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck

380 g Mandeln oder Haselnüsse
80 g - davon (1)
10 bittere Mandeln
250 g Puderzucker
3 Eiweiß
1 Vanilleschote
10 g Zimt
1 pn Hirschhornsalz

* QUELLE

- "Was die Großmutter
- noch wusste..."
- mit Kathrin Rueegg und
- Werner O. Feisst
- Erfasst von Uwe Müller

Puderzucker sieben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker esslöffelweise begeben. Die Masse muss schnittfest sein. 4 Esslöffel davon für die Glasur beiseite stellen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Die Kerne zum Zucker-Eiweißgemisch für den Teig geben. Zimt und Hirschhornsalz begeben. Nach und nach die gemahlene Nüsse untermengen, bis ein fester, auswallfähiger Teig entstanden ist.

Elektro-Backofen auf 120 Grad, Umluft-Backofen auf 100 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 1 2 vorheizen.

Nüsse (1) mahlen und auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig darauf ca. 5 mm dick auswallen. Mit Ausstechformen Sterne ausstechen. Diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Kuchenbleche legen. Dick mit der beiseite gestellten Eiweißglasur bestreichen. Im unteren Drittel des Ofens 35 Minuten backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen. In einer Weißblechdose aufbewahrt 3-4 Wochen haltbar.

(Kathrin Rueeggs Gützlibäckerei, Müller-Rueschlikon Verlags AG) Handrührer die Masse steif schlägt.

Diese Masse mit einem Pinsel mittlerer Stärke auf die Sterne streichen. Im Backofen bei Heißluft auf 160 Grad ca. 20 bis 30 Minuten backen.

Die roeschen Zimtsterne können monatelang in einer Blechdose aufbewahrt werden. In der Zwischenzeit Marzipan und Puderzucker verkneten und kleine Sternchen ausstechen. Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss

verrühren.

Zunächst den kleinen Walnuss-Zimtstern auf der Unterseite damit bestreichen, auf den großen Stern setzen und leicht andrücken, sodass beide gut zusammenkleben. Mit dem restlichen Puderzuckerguss die Marzipansterne und Walnuskerne bunt gewürfelt auf den Kuchen kleben. Zum Schluss alles mit Puderzucker bestäuben.