Zimtsterne

Zutaten für ca. 50 – 60 Stück:

Teig:

120 g	Eiweiß (4 Stück)
400 g	Gemahlene Mandeln
350 g	Puderzucker
20 g	Zimt

Eiweißglasur:

60 g	Eiweiß (2 Stück)
400 g	Puderzucker

Sonstiges:

300 g	Mandeln zum aufbereiten
100 g	Puderzucker Reserve für Glasur

Zubereitung:

Teig:
Eiweiß, Mandeln Puderzucker und Zimt gut miteinander verkneten, danach in eine Folie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank quellen lassen. Am nächsten Tag die Konsistenz überprüfen, die Konsistenz kann je nach Wasseraufnahme der Nüsse variieren. Sollte der Teig zu weich sein, zusätzlich gemahlene Mandeln dazugeben und erneut unter kneten.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten
2-Gang Maschine:	3 – 4 Minuten langsam
NOVA:	3 – 4 Minuten Stufe 3

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

Eiweißglasur:
Für die Glasur den Puderzucker nach und nach in das Eiweiß einrühren. **Achtung!** Schlagen Sie das Eiweiß nicht auf, sondern verrühren Sie die Zutaten miteinander (z.B. mit dem NOVA Rührpaddel). Ansonsten kann Ihnen die Glasur beim Baken reißen.

Sobald die Konsistenz passt, die Glasur mit einem feuchten Tuch abdecken um die Glasur vor dem austrocknen zu schützen.

Knetzeiten

1-Gang Maschine:	10 – 12 Minuten
2-Gang Maschine:	8 – 10 Minuten langsam
NOVA:	6 – 8 Minuten Stufe 6

Bei den Angaben handelt es sich um Richtwerte

0166-B-1223

Im Holzbackofen:
Bei 150 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

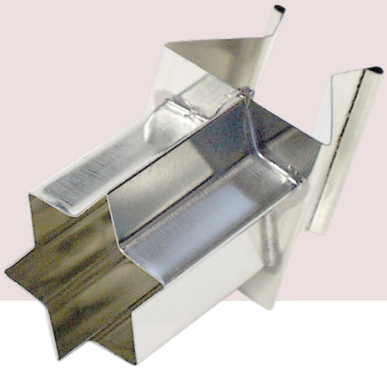
Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze: 140 °C
Unterhitze: 100 °C
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten
Ofen eingeschaltet lassen

Im Haushaltsbackofen:
Bei 130 °C einschießen
Backzeit: ca. 12 – 15 Minuten

Nun den Teig mit der Ausrollhilfe auf 1 cm ausrollen. Dazu statt mit Mehl, mit den gemahlenen Mandeln das Ankleben verhindern. Anschließend die Glasur auftragen und mit dem Zimtsternausstecher die Sterne ausstechen.

Die Reste zusammen kneten und dabei frische Mandeln unter die Masse arbeiten, sodass die Konsistenz stimmt. Den Teig wieder ausrollen und weiterverarbeiten.

Unser Tipp:

Zimtsternausstecher
Mit dem praktischem Klappmechanismus können die Plätzchen berührungsfrei abgelegt werden.
aus hochwertigem Edelstahl
Art.-Nr. 301639

Erhältlich in unserem Online-Shop unter: **www.backdorf.de**