

Zimt - Sterne mit Vollrohrzucker

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

3		Eiweiss
250	Gramm	Vollrohrzucker
2	Teel.	Zimt
300	Gramm	Mandeln ungeschaeelt gemahlen
		Eventuel etwas mehr

GUSS

1-2		Eiweiß mit den 5 Esslöffel gemahlene(n) Rohr(zucker) und Puderzucker nach und nach schaumig schlagen, das eine feste streichfähige nicht laufende Masse entsteht.
-----	--	---

Anleitung:

Eiweiss steif schlagen. Vollrohrzucker* unter Weiterschlagen einrieseln lassen. Etwa 5 El** davon zum Bestreichen abnehmen. Zimt und Mandeln*** unter die restliche Masse rühren. Etwa 30 Minuten stehen lassen. Portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf gefettete**** Backbleche legen. Mit der Eiweissmasse bestreichen.

Vollrohrzucker löst sich schlecht, daher Zucker am besten in der Moulinette (oder im Thermomix) fein mahlen gut 5 El abnehmen je nach Konsistenz noch mehr Mandeln unterkneten, der Teig ist jetzt etwas schmierig nach dem kühlen sollte er aber fest zum Ausrollen sein, wenn nicht noch etwas gem. Mandeln zugeben und unterkneten.

Den Teig ausrollen mit gemahlene(n) Mandeln anstelle von Mehl, den Eiweißguß etwa 2-3mm dick auftragen, und wenn möglich die Zimtsterne mit einem Spezialzimtsternausstecher ausstechen. Den gibt es eventuell bei Ihrem Bäcker zum Ausleihen oder meist bei Weihnachtsmärkten auch zu kaufen. Ret Teig mit dem Eiweiß mit gemahlene(n) Mandeln verkneten und wieder von vorne bis der Teig aufgebraucht.

Die Eiweißglasur während des Ausstechens mit einem feuchten Tuch abdecken, trocknet sonst schnell ein.

Die vertigen Plätzchen einige Stunden oder besser über Nacht an einem trockenen Ort stehen lassen, damit die Oberfläche etwas antrocknet.

Blech in den Backofen schieben, auf 160°C schalten und etwa 15-20 Minuten backen, bitte ein leeres Backblech im Ofen darüber schieben sonst wird der Eiweißguß auf den Plätzchen zu dunkel.