



Hier und heute

Zimtsterne

Zimtsterne von Theresa Knipschild sind das perfekte Weihnachtsgebäck – mit aromatischem Marzipan, gerösteten Nüssen und zarter Glasur.

Das Rezept

von Theresa Knipschild für ca. 30 Stück

Zutaten für die Zimtsterne

- 150 g Marzipanrohmasse
- 140 -180 g Zucker
- 125 g Haselnüsse, gemahlen, leicht angeröstet
- 125 g Mandeln, gemahlen, leicht angeröstet
- 100 g Eiweiß (ca. 3 Eier)
- 15 g Zimt
- gemahlene Nüsse oder Mandeln zum Ausstreuen auf der Arbeitsfläche

Zutaten für die Glasur

- 60 g Eiweiß (ca. 2 Eier)
- 250 g Puderzucker

Zubereitung

Die Zutaten mit der Hand oder dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Zwischen zwei Backpapieren zu einem circa 1 cm hohen Rechteck ausrollen. Den Teig zwischen den Backpapieren mindestens drei Stunden kalt stellen.

Für die Glasur Eiweiße in einer Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät leicht aufschlagen und nach und nach Puderzucker zugeben, bis die Masse leicht steif wird. Bis zur Weiterverwendung mit einem feuchten Tuch abdecken.

Gemahlene Nüsse/Mandeln auf der Arbeitsfläche verteilen, damit die Masse beim Ausrollen nicht klebt. Das Backpapier vom Teig lösen und den Teig mit dem Rollholz ca. 10 mm dick ausrollen.

Tipp: Beim Ausrollen den Teig immer wieder bewegen, damit er nicht auf der Arbeitsfläche klebt. Eventuell noch mal mit gemahlene Mandeln oder Haselnüssen zur Hilfe bestreuen.

Ein Backblech mit Backpapier vorbereiten. Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Die Glasur dünn, aber deckend, mit Hilfe einer Palette oder eines Tortenhebers aufstreichen. Den Sternausstecher vor jedem Gebrauch in ein Gefäß mit Wasser tauchen und auf einem Stück Haushaltsrolle etwas trockentupfen, bevor Sie die Sterne ausstechen. (Am besten mit einem Zimtsterneausstecher (Klappausstecher)). Eventuell einen Schaschlikspieß zur Hilfe nehmen, um die Zimtsterne aus der Form zu lösen. Die Zimtsterne auf das Backblech geben und maximal elf Minuten backen. Die Glasur sollte fest sein, aber nur leicht gebräunt.

Bei den ausgestochenen Teigresten die Glasur so gut es geht abkratzen und den restlichen Teig weiterverarbeiten und weitere Sterne ausstechen. Falls der Teig durch die eingeknetete Glasur zu klebrig wird, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse zugeben.