

Zimtsterne

von Nicole Niffenegger

Zutaten:

300 g Zucker (zu Puderzucker verarbeitet)
350 g Mandeln ganz (werden gemahlen)
3 Eiweiss (steif)
1 ½ EL Zimt
½ KL Zitronensaft

Zubereitung:

Zucker in den Mixtopf geben und 1 Min./Stufe 10 zu Puderzucker verarbeiten und in eine Glasschüssel umleeren.

Mandeln in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 7 Mandeln fein mahlen und ebenfalls in eine 2. Glasschüssel umleeren. 1 l Wasser in den Mixtopf geben und 6 Sek./Stufe 10 Mixtopf ausspühlen.

Topf trocken reiben, wieder einsetzen, Deckel drauf und 3 Sek./Stufe 10 laufen lassen. Deckel wieder wegnehmen, und restliches Wasser vom Mixtopfrand nochmals trockenreiben!

Schmetterling einsetzen, Eiweiss in den Mixtopf geben und 1 ½ Min./Stufe 4 Eischnee herstellen. Nochmals 1 Min. /Stufe 4 laufen lassen, und Puderzucker durch die Deckelöffnung auf's laufende Messer einlaufen lassen bis eine dicke Masse entsteht. Schmetterling wieder entfernen, und 1 dl von der Eiweissmasse für die Glasur beiseite stellen.

Zimt, Zitronensaft und Mandeln in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 4 Teig herstellen. In eine Glasschüssel umleeren und 1 Std. kühlstellen.

Formen: Teig ¼ cm dick auf Zucker auswallen, (Wallholz zuerst im Zucker rollen). Förmchen ebenfalls zuerst in den Zucker tauchen und dann Sterne ausstechen und auf das mit Backtrennpapier ausgelegte Kuchenblech legen. Mit der Glasur besteichen.

Tipp: Glasur nicht bis ganz in die Ecken rausstreichen. Am besten gibt man erst auf jeden Sternenspitz einen Tupfer Glasur, und streicht dann mit dem Pinsel vom Spitz her zu der Mitte des Sternes. Guezli kurz kühl stellen.

Backen: 3 – 5 Min. bei sehr guter Unter- und Oberhitze (250°) in der Mitte des Ofens.

Die Mühe lohnt sich, die Zimtsterne sind innen noch feucht und sehr delikat! In einer Guezlibüchse gut verschlossen aufbewahren.