

Zimtsterne

Zutaten Teig:

250g Marzipanrohmasse

250g Puderzucker

65g Mandeln, gemahlen

65g Nüsse, gemahlen

30g Zimt

ca. 60g Eiklar

Zutaten Eischnee:

60g Eiklar

60g Zucker

1 Prise Salz

etwas Zitronensaft

30g Puderzucker, gesiebt

Herstellung:

Die Teigzutaten miteinander verkneten, dabei das Eiklar nur nach und nach zufügen, denn es muss ein fester Teig entstehen; es wird also u.U. nicht die vollständige Menge benötigt.

Das Eiklar für den Eischnee in einer fettfreien Schüssel zusammen mit Zucker und Salz aufschlagen, sodass es steif, aber nicht schnittfest wird. Dabei, sobald das Eiklar anfängt weiß zu werden, einen kleinen Spritzer Zitronensaft zugeben, so wird der Eischnee stabilisiert. Am Schluss den gesiebten Puderzucker unterheben.

Den Teig auf der mit gemahlene Mandeln bestreuten Arbeitsfläche portionsweise auf 5 bis 6 mm Dicke ausrollen.

Nun Eischnee gleichmäßig und nicht zu dick auf dem ausgerollten Teig verstreichen, die Sterne ausstechen oder, wenn es schnell gehen soll, ausschneiden.

Teigreste vom Ausstechen zur Seite legen. Die nächste Teigportion wie oben beschrieben behandeln. Am Ende alle Teigreste mit gemahlene Mandeln zusammenkneten, erneut ausrollen und wie oben beschrieben fortfahren, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Dadurch, dass der Eischnee schon vor dem Ausstechen aufgestrichen wird, erreicht man eine schöne Gleichmäßigkeit dieser Schicht.

Version 0X

© Copyright by Oliver Welling

Den Ofen auf 170°C Umluft (180°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Die Sterne auf ein Backblech mit 3 Lagen Backpapier setzen. Die Zimtsterne so lange backen, bis die Oberfläche des Eiweißes stabil ist und der Stern von unten gebacken aussieht. Innen soll er allerdings noch nicht vollständig durchgebacken sein. Die Zeit ist somit abhängig vom verwendeten Ofen.

Olivers glutenfreie Rezepte