

Zimtsterne mit Glasur gebacken 1. Art

ergibt ca. 50 Stück, je nach
Grösse der Ausstecher

Trocknen: 5 – 6 Std. oder über Nacht
Backen: 3 – 5 Min.

3 frische Eiweiss (ca. 100 g)

1 Prise Salz

250 g Puderzucker

in einer Schüssel sehr steif schlagen

beigeben, mischen, von dieser Masse 1 dl
als Eiweissglasur beiseite stellen

1 ½ Esslöffel Zimt

½ Esslöffel Kirsch oder Zitronensaft

350 g gemahlene Mandeln

alles beigegeben, zu Teig zusammenfügen

Formen: Teig zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel (S. 12) oder
auf wenig Zucker 7 mm dick auswalLEN, Sterne ausstechen, auf ein mit
Backpapier belegtes Blech legen.

Glasieren: Mit der beiseite gestellten Eiweissglasur bestreichen (Bild 1).
Bei Raumtemperatur 5 – 6 Std. oder über Nacht trocknen.

Backen: 3 – 5 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.



Glasieren

1) Ungebackene Sterne:
Mit kleinem Spachtel Ei-
weissglasur verteilen, mit
Holzspießchen sorgfältig
in die Ecken ziehen.

2) Gebackene Sterne:
Noch warme Sterne kurz
in die Puderzucker Glasur
(S. 24) tauchen.

Varianten

Zimtsterne

ohne Glasur gebacken 2. Art

Teig statt mit 3 steifgeschlagenen Eiweiss nur mit 2 leicht verklopften
Eiweiss (ca. 70 g) und Kristallzucker zubereiten.

Formen, Trocknen und Backen: Siehe oben.

mit Puderzucker Glasur

Nach dem Backen noch warm mit Puderzucker Glasur (S. 24) glasieren (Bild 2).

mit Zimtglasur

Nach dem Backen noch warm mit Zimtglasur (S. 24) glasieren.

mit Spritzglasur

Nach dem Backen ausgekühlt mit Spritzglasur (S. 25) verzieren.





Schneesterne

Aus 1 Portion Teig (Zimtsterne 2. Art)
Sterne ausstechen.
Trocknen und Backen: Siehe S. 22.
Verzieren: nach dem Backen mit Puderzucker Glasur, Spritzglasur und Silberkügel.



Spritztüten

Aus Pergamentpapier ein Dreieck schneiden, Tüte formen. Spritzglasur (S. 25) einfüllen, dann kleine Spitze wegschneiden.

Puderzucker Glasur: 150 g Puderzucker
2–3 Esslöffel Wasser oder andere Flüssigkeit, (siehe unten) gut verrühren, bis eine dickflüssige Glasur entsteht.

Glasur-Varianten

Zitronenglasur: ca. 2 Esslöffel Zitronensaft, evtl. ½ Esslöffel Wasser.
Orangenglasur: ca. 2 Esslöffel Blutorangensaft, evtl. ½ Esslöffel Grand Marnier.
Kirschglasur: je ca. 1 Esslöffel Kirsch und Wasser.
Pinkglasur: ca. 2 Esslöffel Randensaft.
Zimtglassur: zusätzlich ca. ½ Esslöffel Zimt.
Farbige Puderzucker Glasur: zusätzlich 2–3 Tropfen beliebige Lebensmittelfarbe.

Marzipansterne

1 Portion Zimtsterne 2. Art.
Verzieren: Nach dem Backen farbigen Back- oder Modellermarzipan zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 2 mm dick auswalzen, Sterne ausstechen. Mit Spritzglasur aufkleben und verzieren.

Spritzglasur: 150 g Puderzucker mit je ca. 2 Teelöffel Eiweiß und Zitronensaft verrühren, bis eine sehr dicke, spritzfähige Glasur entsteht.
Farbige Spritzglasur: zusätzlich 2–5 Tropfen beliebige Lebensmittelfarbe begeben.