

Hier und heute

Zimtsterne

Zimtsterne gehören zu den beliebtesten Weihnachtsplätzchen. Konditormeisterin Theresa Knipschild verrät ihr Rezept.

Rezept

Zimtsterne

von Theresa Knipschild– ca. 30-40 Stück

Zutaten für die Zimtsterne

- 150 g Marzipan
- 230 g Zucker
- 125 g Haselnüsse, gemahlen, leicht angeröstet
- 125 g Mandeln, gemahlen, leicht angeröstet
- 100 g Eiweiß – das sind ca. 3 Eier
- 15 g Zimt
- etwas gemahlene Nüsse oder Mandeln zum Ausstreuen auf der Arbeitsfläche

Zutaten für die Glasur

- 60 g Eiweiß – das sind ca. 2 Eier
- 250 g Puderzucker

Zubereitung

Die Zutaten mit der Hand oder dem Knethaken in der Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten und zwischen zwei Backpapieren zu einem Rechteck, circa 1 cm hoch, ausrollen. Den Teig zwischen den Backpapieren mindestens 3 Stunden kalt stellen.

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

Gemahlene Nüsse oder Mandeln auf der Arbeitsfläche verteilen, damit die Masse beim Ausrollen nicht klebt. Backpapier vom Teig lösen. Teig mit dem Rollholz ca. 10 mm dick ausrollen. Falls die Masse am Rollholz klebt, gemahlene Haselnüsse/Mandeln auf den Teig geben.

Tipp: Beim Ausrollen, den Teig immer wieder bewegen, damit er nicht auf der Arbeitsfläche klebt. Eventuell nochmal mit gemahlenden 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 trocken tupfen, bevor Sterne ausgestochen werden. Am besten mit einem Zimtsternausstecher (Klappausstecher) ausstechen. Eventuell einen Schaschlikspieß zur Hilfe nehmen, um die Zimtsterne aus der Form zu lösen.

Die Zimtsterne auf das Backblech geben und maximal 11 Minuten backen. Die Glasur sollte fest sein, aber nur leicht gebräunt.

Die Glasur der ausgestochenen Teigreste so gut es geht abkratzen und den restlichen Teig weiterverarbeiten. Falls der Teig durch die eingeknetete Glasur zu klebrig wird, gemahlene Mandeln oder Haselnüsse zugeben.