

Zimtsterne

Zutaten für etwa 40 Stück

Für den Teig: 400 g Mandeln - 3 Eiweiß - 300 g Zucker - 1 Teelöffel Zitronensaft abgeriebene Schale einer halben Zitrone - 1 Esslöffel Zimt - je 1 gute Prise gemahlene Nelken und Piment
Außerdem: Zucker zum Ausrollen - Fett oder Backpapier für das Backblech

Vorbereitungszeit: 50 Minuten Backzeit: pro Blech etwa 12 Minuten

Erster Schritt: Die Mandeln in einer Mandelmühle möglichst fein mahlen. Eventuell ein zweites Mal durch die Mühle treiben. Oder die Mandeln portionsweise im elektrischen Zerkleinerer sehr fein mahlen.

Zweiter Schritt: Die Eiweiße in eine Schüssel geben. Mit den Schneebesen des Handrührers (oder in der Küchenmaschine) zu sehr steifem Schnee schlagen. Er muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

Dritter Schritt: Den Zucker langsam dazu- rieseln lassen, die Masse dabei ständig weiterschlagen. Insgesamt auf höchster Stufe etwa 10 Minuten schlagen, bis sich der Zucker fast aufgelöst hat. Ganz zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

Vierter Schritt: Nun 4 Esslöffel der Schaummasse für die Glasur abnehmen. In eine Tasse füllen und mit Folie abdecken, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Am besten bis zum Gebrauch in den Kühlschrank stellen.

Fünfter Schritt: Die Mandeln mit der Zitronenschale und den Gewürzen zur Schaummasse geben. Mit einem Rührlöffel oder Teigspatel sorgfältig untermischen. Es soll ein fester, formbarer Teig entstehen.

Sechster Schritt: Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Den Teig darauf 4-5 mm dick ausrollen. Die Teigunterseite dabei öfters mit einer Palette anheben. Auch die Oberfläche etwas zuckern, damit der Teig nicht am Nudelholz kleben bleibt.

Siebter Schritt: Mit einem Ausstechförmchen Sterne ausstechen. Das Förmchen zwischendurch immer wieder in den Zucker tauchen, dann bleibt der Teig nicht so leicht daran kleben.

Achter Schritt: Den Backofen auf 180° (Gas: Stufe 3) vorheizen. Das Backblech einfetten oder mit Backpapier belegen. Die Sterne nun mit der Glasur bestreichen. Gut eignet sich dafür ein kleines spitzes Küchenmesser.

Neunter Schritt: Die Sterne auf das vorbereitete Blech legen. In den Backofen (Mitte) schieben und etwa 12 Minuten backen. Die Sterne sollen ganz hell bleiben. Auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

Tipps: Falls Ihnen der Nussteig zu weich gerät und sich nicht ausrollen lässt, hängt das vermutlich mit der Größe der Eier zusammen. Kneten Sie in diesem Fall esslöffelweise zusätzlich gemahlene Mandeln darunter, bis der Teig nicht mehr klebt. Oder wenden Sie den folgenden Trick an: Statt die Mandeln unter den Eischnee zu rühren, gehen Sie umgekehrt vor. Rühren Sie zuerst nur etwa zwei Drittel der Schneemasse unter die Mandeln. Mischen Sie dann nach und nach den Rest unter die bröselige Masse, bis ein formbarer Teig entsteht. Nicht vergessen, die 4 Esslöffel für den Guss vorher abzunehmen! Statt 400 g Mandeln können Sie auch je 200 g Haselnüsse und Mandeln verwenden.