

Zimtsterne – Variationen



Rezept Nr. 1 und Foto von [Dagmar Möller](#)

1. Rezept zur Verfügung gestellt von Dagmar Möller

Zutaten für ca. 40 Stück: kann natürlich auf größere Portion hochgerechnet werden..

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mandeln

150 g Puderzucker

1 Eiweiß

1 TL Zimt

1 EL Vin Santo (alternativ: Mandellikör oder Mandelsirup)

Für den Guß:

67 g Puderzucker

1/2 Eiweiß

Zubereitung:

Eiweiß im CC mit dem Profi-Ballonbesen und eine Mini-Prise Salz steif schlagen. Mandeln im Multi fein mahlen und mit dem Puderzucker mischen. Die anderen Zutaten Zum Eiweiß geben und mit den Knethaken ganz langsam zu einem Teig kneten. Auf einem Backbrett nochmal kurz zusammenschlagen und dann ausruhen lassen, damit er nicht klebt.

Den Teig auf etwas Puderzucker am Besten mit 2 Abstandshölzern

1 cm dick ausrollen. Anschließend Sterne ausstechen (Ausstecher in Puderzucker tauchen) und auf Backpapier setzen. Reste immer wieder kurz zusammendrücken und neu auswellen.

Für den Guß:

Eiweiß steif (wieder mit einer Mini-Prise Salz) schlagen und gesiebten Puderzucker einrühren – etwa 2 Min. schlagen.

Auf die Sterne jeweils 1 Kleks Guss geben und mit einem Mini-Spachtel in die Stern-Ecken verteilen. 10 Min. antrocknen lassen und bei 150°C für 15 Minuten (auf der untersten Schiene) backen.

Wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind, sind sie durch.



Foto von Dagmar Möller/Rezept Nr. 1

2. Rezept zur Verfügung gestellt von Silvia Hirt-Weinberger



Rezept Nr. 2 und Foto von Silvia Hirt-Weinberger

Dieses Rezept und mehr gibt es auch [hier](#) .

Zutaten:*Teig:*

500g gem.Mandeln

300g Puderzucker

2 Eiweiß

3 -4 Teel. Zimt

2 Eßl Wasser oder Mandelsirup

Glasur:

2 Eiweiß

250g Puderzucker

Zubereitung:

Mandeln und Puderzucker zusammen vermischen und in die Rührschüssel der CC geben. 2 Eiweiß und die Flüssigkeit (ich habe Wasser genommen) dazu geben und mit dem K Haken auf Stufe 3 alles zusammen zu einem Teig kneten. Mein Teig war dann noch etwas bröselig, sodass ich den Rest mit der Hand zusammen geknetet habe.

Teig für 1-2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit 2 Eiweiß mit dem Ballonschneebeisen auf Stufe 4 halb steif schlagen. Den Puderzucker dazu geben und weitere 3 Minuten auf Stufe 3 schlagen.

Baisermasse zur Seite stellen.

Den gekühlten Teig auf Puderzucker ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Baisermasse mit einem feinem Pinsel (ich nehme dafür einem Malpinsel der natürlich keine Haare verliert) auf die Sterne pinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Am Schluss ist noch etwas Baisermasse übrig, damit habe ich kleine Meringen gebacken.

Die Sterne im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad Ober/Unterhitze ca 15 Minuten backen. Sobald die Sterne sich vom Blech lösen lassen sind sie fertig.

Kekse auskühlen lassen und in Blechdosen luftdicht verpacken

Gutes Gelingen und guten Appetit

Mascarpone Eis

Rezept von Alexandra Müller-Ihrig ([sinnreichleben](#) – Ernährungsberatung)

Zutaten:

250 g Mascarpone
2 Eigelb
2 TL Vanillezucker
100 ml Mandellikör
200 ml Sahne
2 EL Kakaopulver

Zubereitung:

Sahne mit dem Ballonschneebesen halbstreif schlagen, die restlichen Zutaten vermischen und unter die Sahne heben. Die Masse in den Laufenden Eisbehälter einlaufen lassen.