



## Zimtsterne

... weihnachtliches Symbol und Genuss zugleich



Die Sternform symbolisiert den Weihnachtsstern; die vor dem Backen aufgetragene Zuckerglasur die Winterlandschaft. Zimt, Mandeln und Sukkade sind die typischen Weihnachtsgebäckzutaten und ergeben, hergestellt nach dem umseitigen Rezept und Anleitung, einen vorweihnachtlichen Genuss der besonderen Art.

Da die Herstellung dieses Gebäckes nur manuell erfolgen kann, sind Zimtsterne in dieser Qualität leider nur noch vereinzelt in qualitativ hoch angesiedelten handwerklichen Konditoreien zu entsprechenden Preisen erhältlich. Der außergewöhnliche Genuss rechtfertigt aber jeden Cent, den Sie für diese Gebäckspezialität ausgeben bzw. jede Minute Arbeitszeit, die Sie für die Selbsterstellung dieses Weihnachtsgebäckes investieren. Ergänzend sei noch angemerkt, dass industriell hergestellte Zimtsterne i.d.R. nur noch den Namen mit diesem Gebäck gemein haben, und in keinerlei Hinsicht mit diesem Rezept vergleichbar sind.

Da diese Rezeptur ausschließlich aus Mandeln, Zucker, Sukkade, Zimt und Hühnereiweiß besteht, dürfen sich Allergiker, die diesbezüglich auf Mehl, Stärke oder Haselnüsse reagieren, auf dieses köstliche Weihnachtsgebäck besonders freuen.

In kleinen Zellglasbeuteln verpackt, können Sie Freunden und Bekannten mit Ihren Original-Zimtsternen ein ganz besonderes Advents- oder Weihnachtsgeschenk machen.

Wir wünschen Ihnen beim Ausprobieren viel Spaß und Freude sowie eine genussvolle und besinnliche Adventszeit.

## Zimtsterne (9 Bleche á 30 Stück)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Mandeln mit einer Küchenmaschine mit dem feinen Gemüsehobeinsatz zerkleinern. Die Sukkade reichlich mit Zimt bestreuen und mit dem glatten Tortenmesser zerhacken.</p> <p><b>Die fertige Mandelmischung aufteilen. 600 gr. zur Teigherstellung / 900 gr. beiseite stellen zum späteren Aufarbeiten.</b></p> <p>600 gr. der Mandelmischung mit dem Puderzucker und Eiweiß zu einem Teig verkneten. Den fertigen Teig vor dem Verarbeiten 60 Minuten quellen lassen.</p> <p>Aus dem Puderzucker und dem Eiweiß mit der Küchenmaschine eine Eiweißglasur in cremig-sahniger Konsistenz aufschlagen.</p> <p>Weitere Hinweise zur Auf- und Verarbeitung siehe "Arbeitsanleitung"</p>	<b>Mandelmischung</b>	
	Mandeln, ganze ungeschält	1.000 gr.
	Sukkade	370 gr.
	Zimt	130 gr.
	<b>Zwischensumme</b>	<b>1.500 gr.</b>
	dav. Mandelmischg. z. Aufarbeiten	900 gr.
	<b>Teigherstellung</b>	
	dav. Mandelmischg. f. Teighestellg.	600 gr.
	Puderzucker	780 gr.
	Eiweiß (6 Stück)	210 gr.
	<b>Glasur</b>	
	Puderzucker	1.220 gr.
	Eiweiß (6 Stück)	210 gr.
<b>Summe</b>	<b>3.920 gr.</b>	

### Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	175 ° C / Heißluft
Backzeit	nach Färbung

**Tipp!** Zwecks Aufteilung der Arbeit, empfiehlt es sich die Vorarbeiten (Herstellung der Mandelmischung) am Vortag durchzuführen.

## Arbeitsanleitung I



Zum zerkleinern der ganzen, ungeschälten Mandeln verwenden Sie den feinen Gemüsehobel –



Ihrer Küchenmaschine. Die Mandeln bekommen durch Verwendung dieses Einsatzes die gewünschte unregelmäßige Struktur.



Die Sukkade 100 gr.-weise mit dem glatten Tortenmesser zerkleinern. Damit die Sukkade nicht verklebt, die Sukkade reichlich mit Zimt bestreuen.



Anschließend die zerkleinerte Sukkade mit den Mandeln und Zimt trocken von Hand vermischen (Vorsicht staubt sehr /



und die Mandeltrockenmischung aufteilen in 600 gr. für den Teig und 900 gr. für die weitere Verarbeitung.



Zu der 600 gr. Mandelmischung 780 gr. Puderzucker und 210 gr. Eiweiß hinzufügen und von Hand zu einem Teig verarbeiten. Vor der weiteren Verarbeitung den Teig 60 Minuten quellen lassen.



## Arbeitsanleitung II



Zwischenzeitlich Backpapier zuschneiden und die Eiweißglasur herstellen. Die Glasur mit der Küchenmaschine sahnig-cremig aufschlagen und diese stets mit einem feuchten Tuch abdecken, damit diese nicht eintrocknet.



Einen Teil des Teiges mit der übrigen Mandelmischung bestreuen und von Hand durcharbeiten. Um ein Festkleben des Teiges zu verhindern stets reichlich Mandelmischung unterstreuen. Den Teig ca. 5 mm stark ausrollen



und vor dem Ausstechen, den ausgerollten Teig mit einer Tortenscheibe von der Arbeitsfläche lösen und ggf. noch etwas Mandeltrockenmischung unterstreuen.



2 – 3 Portionen Eiweißglasur auf den



dünn verstreichen.

und



Den Zimtsterne-Klappausstecher vor jedem Ausstechen kurz in Wasser eintauchen,

### Arbeitsanleitung III



die ausgestochenen Zimtsterne durch öffnen des Ausstechers auf der flachen Hand



und gleichmäßig auf das Backblech ablegen und verteilen.



Die Reste des ausgestochenen Teiges zusammen mit einem kleinen Teil des „jungfräulichen“ Teiges und der Trocken-



und dann beginnt das Spiel von vorn.



Die Zimtsterne sind fertiggebacken, wenn die Zuckerglasur zu bräunen beginnt. Die Bräunung sollte nur minimal ausfallen.