

musik liturgie

Adventskalender 2024

Samstag, 20. Dezember

Zu Andrew Bonds «Zimetschtern han i gern»

Betty Bossi



Mandarinen-Zimtsterne

🕒 Vor- und zubereiten: ca. 60 Min.

💧 Trocknen lassen: ca. 6 Std.

📅 Backen: ca. 5 Min.

🌿 vegetarisch

Stück: 62 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 2 g

Zutaten

für 4 Personen

3 frische **Eiweisse** (ca. 105 g)
1 Prise **Salz**
250 g **Puderzucker**
50 g **Puderzucker**

1 **Mandarine**
350 g **gemahlene Mandeln**
1.5 EL **Zimt**

1 **Mandarine**

Und so wirds gemacht:

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die 250 g Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen, davon 100 g in ein Schälchen geben, die 50 g Puderzucker dazusieben, verrühren. Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
2. Mandarine heiss abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, mit Mandeln und Zimt zum restlichen Eischnee geben, zu einem Teig zusammenfügen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen.
3. Glasur 2 mm dick mithilfe der Glasurschablone auf dem Teig verteilen, Sterne von ca. 5 cm Ø ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder in Zucker tauchen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mandarine heiss abspülen, trocken tupfen, Schale darüberreiben. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.
4. Ofen auf 220 Grad vorheizen. Backen: ca. 5 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Für: das Profi-Set «Zimtsterne»

Ergibt: ca. 50 Stück

Tipp: Die Hälfte der Mandeln durch Baumnüsse ersetzen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.