

Zimtsterne

Zutaten

500g gemahlene Mandeln
300g Puderzucker
2 TL Zimtpulver
2 Eiweiß
Puderzucker für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

1 Eiweiß
125 g Puderzucker

Zubereitung

Los geht's mit dem Guss: Dafür wird zuerst der Puderzucker gesiebt. Im Anschluss wird das Eiweiß steif geschlagen. Der gesiebten Puderzucker wird nach und nach untergerührt.

Für den Zimtsternteig werden Puderzucker, Mandeln, Zimt und das Eiweiß vermengt. Diese Masse wird zu einem einheitlichen Teig verknetet. Der entstandenen Teig wird am besten über Nacht kalt gestellt.

Zum Ausstechen der Zimtsterne wird Puderzucker auf der Arbeitsfläche verteilt. Der Teig wird darauf ausgerollt. Auf den ausgerollten Teig wird nun die Glasur in gewünschter Dicke gestrichen. Mit Hilfe eines speziellen Zimsternausstechers werden die Sterne ausgestochen. Am besten so eng wie möglich.

Der restliche Teig wird wieder verknetet, gemahlene Mandeln und Zimt können hier zusätzlich hinzugegeben werden.

Bei rund 180 Grad bleiben die Sterne ca. 10-11 Minuten im Ofen. Die Faustregel ist hier: Die Glasur darf nicht gelb werden. Sobald Sie also merken, dass die Glasur langsam eine gelbe Farbe bekommt, müssen die Sterne sofort raus.

Hörnlalebkuchen

Zutaten

7 alte Butterhörnchen
4 Eier
750 g Zucker
½ l Wasser
150 g Mehl
500 g gemahlene Mandeln
7 g Hirschhornsalz
½ TL Lebkuchengewürz
100 g Zitronat
100 g Orangeat

Zubereitung

Die Bamberger Hörnla (Butterhörnchen) zerpfücken und in Wasser einweichen.

Nach und nach die restlichen Zutaten unter ständigem Rühren hinzugeben.

Die Masse circa eine halbe Stunde ruhen lassen.

Mit Hilfe eines Spritzbeutels kann die die Hörnlalebkuchen-Masse auf die Oblaten aufgespritzt werden. Die Lebkuchen werden bei 175°C ca. 20 Minuten gebacken.

Nachdem sie ausgekühlt sind, können sie mit Schokoladenkuvertüre bestrichen werden.