

Mokka-Zimtsterne

Für 35 Stück

Zutaten

125 g	Marzipan-Rohmasse	250 g	Mandeln (fein gemahlen)
3 EL	lösliches Espressopulver	½ TL	Zimt (gemahlen)
3	Eiweiß, Kl. M	4 EL	Mandeln (gemahlen)
1 Prise	Salz	1 TL	lösliches Espressopulver
300 g	Puderzucker	2-3 EL	gem. Mandeln f. d. Teigreste

Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Stunden plus Kühlzeit (2 Stunden) & Backzeit ca. 14 Minuten (170°C)

1. Marzipan grob raspeln. Espressopulver in 1 EL heißem Wasser auflösen. Eiweiß steif schlagen dabei 1 Prise Salz und den Puderzucker nach und nach zugeben. In 4-5 Minuten zu einem sehr festen Eischnee schlagen.
2. 125 g vom Eischnee für den Guss abgedeckt kalt stellen. Marzipan, Mandeln, aufgelöstes Espressopulver und Zimt zum übrigen Eischnee geben. Mit den Knethaken der Küchenmaschine oder des Handrührers gut unterarbeiten, bis eine glatte Masse entsteht. In Folie gewickelt 2 Stunden kalt stellen.
3. Vom beiseite gestellten Guss 1 EL abnehmen. 1 TL Espressopulver und ½ TL Wasser verrühren und damit verrühren. In einen Einweg-Spritzbeutel oder kleinen Gefrierbeutel füllen.
4. 1/3 der Zimtsternmasse aus dem Kühlschrank nehmen, zwischen 2 Lagen Backpapier auf mit Puderzucker bestreuter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen (ideal dafür sind Backhölzer von 1 cm Stärke). Mit ca. ¼ vom übrigen weißen Eischnee-Guss bestreichen. Am besten mit einem in Wasser getauchten Zimtstern-Ausstecher (5 cm Größe) dicht an dicht ausstechen.
5. Zimtsterne auf Bleche mit Backpapier setzen Braunen Guss in Streifen darüber spritzen und mit einem in Wasser getauchten Holzstäbchen den braunen in den weißen Guss ziehen. (siehe Tipp unten)
6. Die Reste der Zimtsternmasse mit dem zweiten Drittel Zimtsternmasse aus dem Kühlschrank verkneten. Wie oben beschrieben verarbeiten. Restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die recht weichen Reste mit 3-4 EL gemahlene Mandeln verkneten und verarbeiten.
7. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 170°C auf der untersten Schiene ca. 14 Minuten backen. Auf dem Blech abkühlen lassen. Restlichen Teig zu Kugeln formen, in Puderzucker wälzen und ca. 20 Minuten backen,

Zimtsterne richtig dekorieren:

1. Das braun-weiße Muster für die Zimtsterne wird mitgebacken. Das Eiweiß sollte so frisch wie möglich sein und am besten von tagesfrischen Eiern stammen damit der Guss fest und stabil bleibt.
2. Den weißen Puderzuckerguss auf den Teig streichen, dann Plätzchen ausstechen.
3. Den braunen Espressoguss in einen Einwegspritzbeutel füllen und eine sehr feine Spitze abschneiden. Den Espressoguss mit einem Spritzbeutel als parallel verlaufende Streifen über den weißen Guss spritzen (für eine rosa Verzierung 1½ TL Himbeersirup nehmen)
4. Ein Holzstäbchen in Wasser tauchen und im rechten Winkel über die braunen Streifen ziehen. Danach backen.
5. Die Plätzchen in Blechdosen zwischen Lagen von Butterbrot- oder Backpapier schichten. Die Plätzchen halten 6-8 Wochen. Sie sollten kühl und trocken stehen.

