

FOODKITCHEN

MANDARINEN-ZIMTSTERNE

RZFK_001418

ZUTATEN

für ca. 70 Stück

Für den Teig:

3 Eiweiß (M)

240 g Zucker

90 g Marzipanrohmasse

240 g gemahlene Mandeln

1 ½ TL Zimtpulver

25 g Orangeat

Für die Baisermasse:

1 Bio-Mandarine

2 Eiweiß (M)

150 g Zucker

60 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

1 Für den Teig am Vortag die Eiweiße und den Zucker in einer Rührschüssel mit den Rührstäben des Handrührgerätes cremig schlagen. Die Marzipanrohmasse kurz anfrosten, dann reiben und mit den gemahlenden Mandeln und dem Zimt dazugeben. Das Orangeat sehr fein hacken und alles unter die Eischneemasse rühren. Die Schüssel mit dem Teig zugedeckt über Nacht kühl stellen.

2 Am nächsten Tag für die Baisermasse die Mandarine heiß waschen, abtrocknen und die Schale sehr fein abreiben. Die Eiweiße mit dem Zucker sehr steif schlagen, zum Schluss den Puderzucker und die Mandarinschale mit dem Schneebesen unterheben. Den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

3 Ein Drittel des Teigs zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick ausrollen und dünn mit Baisermasse bestreichen. Dicht an dicht kleine Sterne ausstechen, dabei den Ausstecher immer wieder in heißes Wasser tauchen und trocken tupfen. Die Sterne auf das Backblech setzen. Mit dem restlichen Teig und der restlichen Baisermasse ebenso verfahren.

4 Die Mandarinen-Zimtsterne im Ofen auf der untersten Schiene in 8-10 Min. backen. Die Baisermasse soll dabei nicht bräunen! Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Zubereitung: 1 Std. 30 Min.

Kühlen: 12 Std.

Pro Stück ca.: 52 kcal, 1 g E, 2 g F, 7 g KH

Tipp:

Wer mag, garniert die Sterne zum Servieren mit gehackten kandierten Zitrusfrüchten oder setzt vor dem Backen auf die Hälfte der Sterne je 1 halbierte, blanchierte Mandel.