



MOKKA- ZIMTSTERNE

Rezept für 60 Stück
Zubereitungszeit: 75 Minuten

250 g Puderzucker
3 Eiweiß (Gr. M)
150 g kalte Marzipanrohmasse
450 g gemahlene Mandeln
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL + 1 TL lösliches
Espressopulver
Zimt
Puderzucker für die
Arbeitsfläche

Zubereitung

Puderzucker sieben. Eiweiß steif schlagen, dabei Puderzucker einrieseln lassen. Ca. 130 g Eischneemasse abnehmen und kalt stellen.

Marzipan raspeln. Mit Mandeln, Vanillezucker, 1 EL Espressopulver und 2 TL Zimt unter Rest Eischneemasse kneten. Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Sterne (à ca. 5 cm Ø) ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche verteilen, dabei Teigreste immer wieder verkneten und ausrollen.

1 TL Espressopulver erst mit 1 TL Wasser, dann mit ca. 1 EL Eischneemasse verrühren. Sterne mit Rest weißer Eischneemasse bestreichen. Espressocreme in Mini-Kleckschen darauf verteilen und mit einem Holzspieß verziehen. Nacheinander im heißen Ofen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 130 °C) 12–15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Espresso trifft auf nussigen Cookie-Klassiker.

VENJAKOB wünscht eine süße Zeit!

Quelle: lecker.de