

Mandel-Kakao-Sterne

Dieses Rezept ohne Mehl und ohne Nüsse erinnert an leckere Zimtsterne und ist ideal zu Weihnachten.

etwa 40 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Teig:

3 Eiweiß (Größe M)
250 g Puderzucker
etwa 300 g Dr. Oetker
gemahlene Mandeln
25 g Dr. Oetker Kakao

Außerdem:

Puderzucker

Wie backe ich leckere Mandel-Kakao-Sterne ohne Mehl?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C

Heißluft etwa 120 °C

2 Teig zubereiten:

Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zum Bestreichen der Sterne 4 gut geh. EL Eischnee abnehmen. Mandeln und Kakao (1/2 TL zurücklassen) vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren.



- 3 Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen. Sterne (etwa 5 cm) ausstechen und auf das Backblech legen. 3 TL des zurückgelassenen Eischnees mit dem Kakao verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Sterne mit zurückgelassenem Eischnee bestreichen. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und Verzierungen aufspritzen. Backen.

Einschub: unten

Backzeit: etwa 15 Min.

Das Gebäck muss sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Mandel-Kakao-Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Ausstechförmchen in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- Die Mandel-Kakao-Sterne bleiben saftig, wenn sie in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden (ca. 2 Wochen).

