



ZIMTSTERNE

Rezepte mit Nuss-Rohmasse Spezial

Rezept-Nr. 05-04



Zimtsternmasse (für ca. 70 Stück)

Variante 1

1000 g Nuss-Rohmasse Spezial NMSP Art. Nr. 221
12 g Zimt

Variante 2

500 g Nuss-Rohmasse Spezial NMSP Art. Nr. 221
500 g Marzipan-Rohmasse M0 MM Art. Nr. 015
12 g Zimt

Glasur

100 g Eiweiß
600 g Puderzucker
8 g Zitronensaft

Die Nuss- bzw. Nuss-/Marzipan-Rohmasse mit dem Zimt verkneten und mit etwas **Haselnusskern-Grieß, Art. Nr. 468**, oder **Mandelgrieß, Art. Nr. 423**, als Streumittel auf ca. 10 mm ausrollen. Für die Glasur werden alle Zutaten zu einer glatten, schaumigen Masse aufgeschlagen, die auf die ausgerollte Zimtsternmasse aufgestrichen wird. Zuletzt mit dem Zimtstern-Ausstecher ausstechen und bei 150° C ca. 15 Minuten backen. Die durch das Ausstechen erhaltene Restmasse kann permanent wieder in die frische Masse untergearbeitet oder mit etwas Haselnuss- oder Mandelgrieß verknetet wieder neu ausgerollt werden.