Zimt-sterne

für die Sternform

Zutaten

für ca. 24 Stück:

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g fein gesiebter Puderzucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 TL Zimt

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Backzeit:
15 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Das kalte Eiweiß mit einer Prise Salz langsam schneller werdend steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einriegeln lassen und weiterschlagen bis er aufgelöst ist. Dann den Zitronensaft unterrühren und 4 EL für den Guss beiseite stellen.

Die Haselnüsse und das Zimtpulver unter den Eischnee ziehen, sodass ein knetbarer Teig entsteht. Den Backofen auf 150°C Ober-Unterhitze oder 130°C Umluft vorheizen. Die Coolinato Sternform mit sehr wenig Speiseöl ganz leicht einfetten und am Besten schon auf ein Backblech stellen. Nun den Teig in die Backmulden füllen. Bitte achten Sie darauf auch die Sternspitzen auszufüllen. Nehmen Sie als Hilfsmittel den Teigschaber.

Anschließend die Guss-Schablone auf die Teigsterne legen und das beiseite gestellte Eiweiß nun auf den Sternen verteilen. Auch hier ist der Teigschaber sehr nützlich. Die Guss-Schablone nun abnehmen und und das Blech in den vorheizten Ofen stellen und 15 Minuten backen. Das Eiweiß sollte möglichst weiß bleiben.

Die Zimtsterne aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Tipp: Es ist selbstverständlich auch möglich statt der Haselnüsse gemahlene Mandeln zu nehmen.

Folgt uns auf

Kokos-Limetten-sterne

für die Sternform

Zutaten

für ca. 24 Stück:

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g fein gesiebter Puderzucker
- Abrieb einer halben Biolimette
- 1 El Limettensaft
- 200 g Kokosflocken

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Backzeit:
15 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Die Kokosflocken in einer Küchenmaschine oder portionsweise mit dem Stabmixer in einem hohen Gefäß zerkleinern bis sie fast zu Mehl werden. Das kalte Eiweiß mit einer Prise Salz langsam schneller werdend steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einriegeln lassen und weiterschlagen bis er aufgelöst ist. Dann den Limettensaft hinzufügen und 4 EL für den Guss beiseite stellen.

Das Kokosmehl und den Limettenabrieb unter die Eiweißmasse ziehen, sodass ein knetbarer Teig entsteht. Den Backofen auf 150°C Ober-Unterhitze oder 130°C Umluft vorheizen. Die Coolinato Sternform mit sehr wenig Speiseöl ganz leicht einfetten und am Besten schon auf ein Backblech stellen. Nun den Teig in die Backmulden füllen. Bitte achten Sie darauf auch die Sternspitzen auszufüllen. Nehmen Sie als Hilfsmittel den Teigschaber.

Anschließend die Guss-Schablone auf die Teigsterne legen und das beiseite gestellte Eiweiß nun auf den Sternen verteilen. Auch hier ist der Teigschaber sehr nützlich. Die Guss-Schablone abnehmen und und das Blech in den vorheizten Ofen stellen und 15 Minuten backen. Die Kokossterne aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Tipp: Wenn Sie geschmacklich variieren möchten, können Sie statt Limettensaft und -abrieb auch Zitronen oder Orangen nehmen. Bei Letzterem verfärbt sich allerdings der Guss ein wenig.

Folgt uns auf

Schoko-sterne

für die Sternform

Zutaten

für ca. 24 Stück:

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 100 g fein gesiebter Puderzucker
- 2 EL fein gesiebter Backkakao
- 200 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitungszeit:
45 Minuten

Backzeit:
15 Minuten

Coolinato

Zubereitung

Das kalte Eiweiß mit einer Prise Salz langsam schneller werdend steif schlagen. Dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen bis er aufgelöst ist. Dann den Kakao unterrühren und 4 EL für den Guss beiseite stellen. Die Haselnüsse unter die Schokomasse ziehen, sodass ein knetbarer Teig entsteht.

Den Backofen auf 150°C Ober-Unterhitze oder 130°C Umluft vorheizen.
Die Coolinato Sternform mit sehr wenig Speiseöl ganz leicht einfetten und am Besten schon auf ein Backblech stellen. Nun den Teig in die Backmulden füllen. Bitte achten Sie darauf auch die Sternspitzen auszufüllen. Nehmen Sie als Hilfsmittel den Teigschaber.

Anschließend die Guss-Schablone auf die Teigsterne legen und das beiseite gestellte Schoko-Eiweiß nun auf den Sternen verteilen. Auch hier ist der Teigschaber sehr nützlich. Die Guss-Schablone abnehmen und das Blech in den vorheizten Ofen stellen und 20 Minuten backen.

Die Schokosterne aus dem Ofen nehmen, vollständig abkühlen lassen und dann aus der Form lösen.

Folgt uns auf

Sekt-Orangen-sterne

für die Sternform

Zutaten

- Orangensaft
- kleine Zitronenmelisse- oder Minzblättchen
- gekühlten Sekt (mit oder ohne Alkohol)

Zubereitungszeit:
5 Minuten

Kühlzeit:
5 Stunden

Coolinato

Zubereitung

Die Coolinato Sternform auf ein Brettchen setzen.

Die kleinen Kräuterblättchen mittig in die Sternmulden legen, mit Orangensaft aufgießen und mit dem Brettchen mindestens 5 Stunden in das Gefrierfach stellen. Sind die Sterne gefroren können Sie sie wie Eiswürfel dekorativ in das gefüllte Sektglas geben.

Tipp
Für einen weihnachtlichen Aperitif versuchen Sie gefrorene Granatapfelsaft-sterne zum Sekt oder einfach nur Wasser zum festlichen Longdrink.

Folgt uns auf