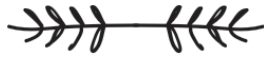


GLÜHWEINSTERNE



- 1 Die **Marzipanrohmasse** zerkrümeln und mit **Zucker** und 1 **Eiweiß** zu einer glatten Masse verarbeiten. **Zitronat** und **Orangeat** sehr fein hacken, beides mit **Marzipan**, **Nüssen**, **Lebkuchengewürz**, 1 Prise **Salz**, **Zitronenschale** und übrigem **Eiweiß** zu einer glatten Masse verkneten. In Klarsichtfolie gewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen.
- 2 Für die **Glasur** den **Rotwein** mit **Orangenschale**, **Nelken** und Zimtstangen aufkochen und offen bei starker Hitze auf 5 El einkochen. Abkühlen lassen.
- 3 Den **Teig** in mehreren Portionen zwischen zwei mit **Zucker** bestreuten Lagen **Backpapier** ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne von ca. 6 cm Durchmesser ausstechen. Auf mit **Backpapier** belegte Bleche setzen.
- 4 Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 8-10 Minuten bei 150 Grad) auf der untersten Einschubleiste 12-15 Minuten backen. Mit dem Papier vom **Blech** ziehen und abkühlen lassen.
- 5 Die **Gewürze** aus dem **Rotwein** nehmen. **Wein**, **Puderzucker** und **Eiweiß** mit den Quirlen des Handrührers zu einem festen **Guss** aufschlagen. 3 El abnehmen und beiseite stellen. Mit der übrigen **Glasur** die Sterne bestreichen. Die restliche **Glasur** mit **Speisefarbe** rot einfärben. In eine Pergamenttüte füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Sterne damit **garnieren**. Trocknen lassen. Zwischen **Backpapier** in einer dicht schließenden Blechdose aufbewahren.



ZUTATEN

für 80 Portionen

125 g	Marzipanrohmasse
200 g	Zucker
4	Eiweiß Kl. M
75 g	Zitronat
75 g	Orangeat
400 g	Haselnuss gemahlen
1 Pck.	Lebkuchengewürz
	Salz
1	Zitrone abgeriebene Schale
	Zucker zum Bestreuen
	Glasur und Dekoration
200 ml	Rotwein
1	unbehandelte Orangenschale spiralförmig abgeschält
2	Gewürznelke
2	Zimtstange
100 g	Puderzucker
½	Eiweiß
	rote Back- und Speisefarbe