

## Glühsekt mit Zimtsternen\* - Aperitif

### Zutaten für 4 Portionen:

#### Für die Zimtsterne:

- 375 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 3 Eier, Größe M
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt

außerdem:

- 1 Gefrierbeutel, 6 L
- Backpapier
- Stern-Ausstechform

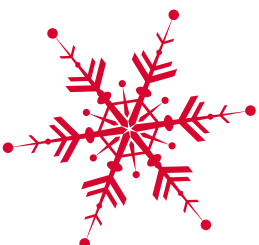
#### Für den Glühsekt:

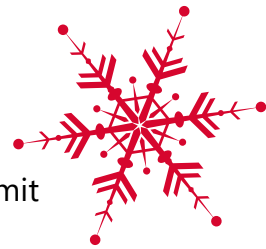
- 500 ml Sekt, z. B. Henkell Blanc de Blancs
- 250 ml Orangensaft
- 1 Bio Orange
- 4 Zimtstangen
- 8 Gewürznelken
- 2 EL Zucker
- 4 Sternanis

#### Zubereitung der Zimtsterne:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit einem Handrührgerät zu festem Eischnee schlagen. Das Eigelb anderweitig verwenden. Nun nach und nach Puderzucker dazugeben und mit einem Schneebesen unterheben. Anschließend ca. 3-4 Esslöffel vom Eischnee beiseitestellen.

Nun Vanillezucker und Zimt unter den Eischnee heben und die gemahlene Mandeln unterrühren, bis der Teig nicht mehr klebt. Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Als kleinen Tipp: Nehmt einen großen Gefrierbeutel und schneidet ihn auf. Dann legt ihr den Teig hinein und nutzt den Beutel als Schutz, dass der Teig nicht auf der Arbeitsplatte oder dem Nudelholz festklebt. Den ausgerollten Teig (mit Gefrierbeutel) für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank geben.





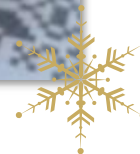
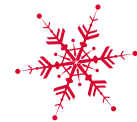
Den Backofen auf 125 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig Sterne ausstechen. Auch hier ein Tipp: Wenn ihr den Ausstecher immer mal in Puderzucker steckt, klebt der Teig nicht daran fest. Die Sterne auf dem Backblech verteilen und mit dem übrigen Eischnee bestreichen.

Die Zimtsterne auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 100 Grad herunter drehen und weitere ca. 10-15 Minuten backen. Der Eischnee darf dabei nicht zu braun werden, daher auch immer einen Blick in den Ofen werfen.

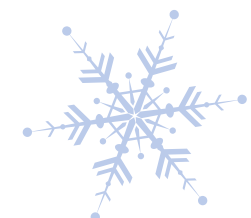
### **Für den Glühsekt:**

Sekt und Orangensaft in einen Topf geben und auf ca. 80 Grad erhitzen. Gewürze und Zucker hinzufügen und ca. 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Orange waschen, trocknen und in Scheiben schneiden. Glühsekt in Gläser füllen und je Glas zwei der Orangenscheiben hineingeben. Für ein optisches Highlight die Gewürze ins Glas geben, ist allerdings zum Trinken dann doch etwas unpraktisch. Den warmen Glühsekt mit den Zimtsternen servieren.



\*Dieses wunderbare Rezept ist von: [graziellas-foodblog.de](http://graziellas-foodblog.de) (Werbung unbezahlt)

*Viel Freude beim Nachmachen und Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Terrassenhof-Team!*



★ ★ ★ ★  
**TERRASSENHOF**  
ERHOLEN AM TEGERNSEE