

Cynamonowe gwiazdki, waniliowe półksiężycy

data aktualizacji: 2019.01.04 autor: Redakcja



Ulubione ciasteczka Barbary Pikuły-Marczak, nauczycielki jęz. niemieckiego w SP nr 7 w Żyrardowie

Tradycja wypiekania ciasteczek w adwencie w krajach niemieckojęzycznych jest bardzo długa. Gospodynie uważają za punkt honoru wypiec najwięcej, najbardziej różnorodnych i najciekawszych ciasteczek, które stają się później swoistym prezentem przedświątecznym.

- Przywędrowały za mną z Austrii. Tam po raz pierwszy, pod koniec lat osiemdziesiątych zobaczyłam jarmark bożonarodzeniowy – opowiada germanistka.

Trafiła do Salzburga na ten najpiękniejszy, najbardziej kolorowy i najbardziej aromatyczny czas. Co ciekawe, w Austrii advent jest już świętem. W czasie adwentu się nie sprząta, w tym czasie można tylko wypiekać ciasteczka bożonarodzeniowe, zwane też ciasteczkami adwentowymi.

Każda gospodyni szuka najsmaczniejszej receptury, ciągle ją ulepsza i eksperymentuje, ale niektóre

ciasteczka są absolutnymi klasykami. Taką klasyką są półksiężycy waniliowe, zwane też rogalikami i cynamonowe gwiazdeczki. Półksiężycy są dość proste w przygotowaniu, ale cynamonowe gwiazdeczki bardzo trudno zrobić, najtrudniej białą glazurę wykonaną z białek.

Ich wyjątkowość polega na tym, że wspaniale się przechowują i na składnikach, które są niezwykle, sprzyjające atmosferze świątecznej czyli bardzo aromatyczne.

ZIMTSTERNE to cynamonowe gwiazdki. Ciasto na nie jest dość klejące, ale pomiędzy dwoma warstwami papieru lub folii powinniście nie mieć problemów z jego wałkowaniem. Warto, bo ciasteczka są naprawdę bardzo dobre i trzeba je zrobić! Smakują jak marcepan z cynamonem. Największą trudnością jest dokładne wysuszenie ciasteczek i jednocześnie zachowanie bezy jak najbardziej białej, dlatego warto piec je na najniższej półce w piekarniku.

Składniki na około 40 ciastek:

- 300 g zmielonych migdałów
- 100 g cukru pudru
- 2 białka
- 50 g mąki pszennej
- 2 łyżeczki cynamonu

Glazura bezowa:

- 1 białko
- 1 szczypta soli
- 200 g cukru pudru
- 1 - 2 łyżki mleka

PRZYGOTOWANIE:

W naczyniu wymieszać suche składniki na ciasteczka: migdały, cukier puder, mąkę, cynamon. Dodać białka (nie ubijamy ich wcześniej) i zagniatą, aż do uformowania klejącego ciasta (można zmiksować mikserem). Owinąć szczelnie folią spożywczą i umieścić w lodówce na przynajmniej 1 godzinę.

Przygotować bezową glazurę: ubić na sztywno białko ze szczyptą soli. Ubijając cały czas dosypywać cukier, stopniowo. Glazura powinna mieć odpowiednią gęstość, kremową konsystencję, by nie była zbyt sztywna i by nie spływała z ciastka. W tym celu dodać 1 - 2 łyżki mleka, wymieszać.

Blachę do ciastek wyłożyć papierem do pieczenia. Wyjąć z lodówki ciasto i rozwałkować pomiędzy dwoma arkuszami papieru do pieczenia lub folii (można podsypać cukrem pudrem). Rozwałkowane ciasto powinno mieć grubość około 1 cm. Używając foremki w kształcie gwiazdki wycinać ciasteczka i układać na blaszce. Za pomocą pędzelka na każdej gwiazdce rozprowadzić bezową glazurę.

Piec w temperaturze 170°C przez około 10- 12 minut (uważając, by beza nie nabrała brązowego koloru)*. Wyciągnąć ciastka z piekarnika i wystudzić. Przechowywać w szczelnym pojemniku. Z każdym dniem są coraz smaczniejsze.

Uwaga - w przypadku alergii na mleko zastąpić je wodą.

** Niektóre źródła polecają piec ciastka dłużej, około 25 - 30 minut w niższej temperaturze (150 - 160°C); wtedy są bardziej chrupiące i suche. Z przepisu wychodzą wilgotne z kruchą i suchą bezą. Najlepiej piec je trochę dłużej, by je bardziej wysuszyć, przykrywając folią aluminiową, by beza pozostała biała.*

Źródło: <https://eglos.pl/aktualnosci/item/30485-cynamonowe-gwiazdki-waniliowe-polksiezyce>