|  |  |
| --- | --- |
| **Zimtsternrezept:** Teig:300g Marzipanrohmasse140g geriebene Mandeln und Nuesse (Nussgries)200g Staubzucker 8 g Zimt 80g Glykose 8g Salz geriebene Zitronenschale Glasur:350 g Staubzucker 75 g Eiweiss2 Tropfen Zitronensaft Zimt, Zitronenschale und Salz mit dem Staubzucker vermischen und mit dem Rohmarzipan vermischen. Den Nussgries und die Glykose unterkneten und den Teig zu einen Ziegel formen, mit Klarsichtfolie abdecken und im Kuehlschrank ca. 2 Stunden rasten lassen.Inzwischen die Glasur vorbereiten:Den Staubzucker, Eiweiss und etwas Zitronensaft vermengen, gut durchruehren bis eine zaehfluessige Glasur entsteht.Den Teig auf einem mit fein geriebenen Mandeln bemehlten Nudelbrett ausrollen bis der Teig 0,8 cm Durchmesser hat. Nun die Glasur aufstreichen und mit dem Zimtsternausstecher vorsichtigSterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.Im vorgeheizten Backrohr bei 140° C fuer 15 min backen.  **Vanillegipfelteig:**200 g Weizenmehl200g Butter100g Zucker2 Stueck Volleier100g Geriebene Nuesse5 g Backpulver¼ Vanilleschoteetwas Zitronenschale1 Prise Salz200 g Zucker mit eingelegter Vanilleschote Fuer den Teig das Mehl mit dem Backpulver vermischen und auf ein Backbrett geben und in die Mitte eine Vertiefung druecken. Die Butter in Wuerfel schneiden und mit dem Zucker, dem Vollei, der Vanille, der Zitronenschale und dem Salz in die Mitte geben und verkneten bis keine Butterstuecke mehr zu sehen sind, dann die geriebenen Nuesse dazugeben und mit dem Mehl rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig ca. 1 Stunde im Kuehlschrank rasten lassen.Den Teig zu einer Wurst rollen und in kleine gleichmaesige Stuecke schneiden. Zu Gipfel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.Im vorgeheizten Backrohr ca. 12 min backen. Nach dem Backen vorsichtig im Vanillezucker waelgen.  | **Stelline alla cannella)** **Per l’impasto:**- 300g di marzapane- 140g di noci/nocciole tritate- 140g di mandorle - 200g di zucchero a velo- Scorza di limone grattugiata- 8g di cannella (mezzo cucchiaino da tè)- 8g di glucosio- 8g di sale  **Per la glassa:**- 350g di zucchero a velo- 75g di bianco d’uovo- 2 gocce di succo di limone**PREPARAZIONE**: Unire la cannella, il succo di limone e il sale con lo zucchero a velo e mischiare il tutto con il marzapane. Aggiungere le noci/nocciole grattugiate e il glucosio e dare la forma di un mattone all’impasto. Rivestirlo con della pellicola e lasciarlo in frigorifero per circa 2 ore. ***Nel frattempo preparare la glassa***: mescolare bene lo zucchero a velo con il bianco d’uovo e il succo di limone, fino ad ottenere una glassa liquida e omogenea.Svolgere la pasta dalla pellicola e cospargerla con le mandorle finemente tritate. Appiattirla con una mattarello fino ad ottenere uno spessore di 0,8cm e spalmarla di glassa. Incidere le stelline con le apposite formine e disporle su una teglia coperta di carta da forno.Cuocere in forno preriscaldato a 140°C per 15 minuti.  **Biscottini alla vaniglia**  - 200g di farina di frumento- 200g di burro- 100g di zucchero- 2 uova intere- 100g di noci/nocciole grattugiate- 5g di lievito- ¼ di bacca di vaniglia- poca scorza di limone- una presa di sale- 200g di zucchero vanigliato (non a velo, ma zucchero granuloso in cui si sarà posta una bacca di vaniglia qualche giorno prima) **PREPARAZIONE**Disporre a fontana la farina mescolata al lievito e porre nel centro il burro ammorbidito a cubetti, lo zucchero, le uova, la vaniglia, la scorza di limone e il sale. Impastare bene con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo, stando attenti ad amalgamare bene il burro. Aggiungere le noci/nocciole grattugiate e impastare velocemente, successivamente spianare l’impasto con un mattarello, aggiungendo farina se necessario. Lasciare l’impasto in frigorifero per circa un’ora. Formare un salsicciotto e dividerlo in piccoli pezzetti uguali, modellandoli formando piccoli ferri di cavallo, evitando di assottigliarli troppo poiché potrebbero bruciare durante la cottura.. Disporli su una teglia coperta di carta da forno.Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 12 minuti. Dopo la cottura (quando sono ancora caldi) farli passare nello zucchero vanigliato.  |