

Rezept für Zimtsterne

Einkaufsliste

- ❑ Ei (davon das Eiweiß für das Rezept)
- ❑ 500 g Mandeln
- ❑ 300 g Puderzucker
- ❑ 2 Zimt (2 TL für das Rezept)
- ❑ Mandellikör (2 EL für das Rezept)
- ❑ Puderzucker (125 g für das Rezept)

Zubereitung

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit einem Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10-15 Minuten backen.

Arbeitszeit: ca. 30 min

Schwierigkeitsgrad normal