

Rezepte

Zimt Sterne

200 gr Zucker
70 gr frisches Eiweiss
wenig Salz
1,5 El Zimt
2 TI Kirsch
350 gr Mandeln gemahlen
2 TI Vollmilch

180 gr Puderzucker für die Glasur
1 St frisches Eiweiss



Zubereitung

Frisches Eiweiss mit wenig Salz in eine Schüssel geben, mit dem Schwingbesen leicht klopfen, Zucker unterrühren.

Zimt, Kirsch und gemahlene Mandeln begeben, alles zu einem Teig zusammenfügen. In Klarsichtfolie gewickelt über Nacht kühl stellen.

Frisches Eiweiss und Puderzucker mit dem Schneebesen verrühren, als Glasur verwenden.

Zimt Sterneteig mit wenig Weissmehl 8 mm dick auswallen, mit Glasur bestreichen, Sterne vorsichtig ausstechen. Kühl einige Stunden trocknen lassen.

Backen

Zimtsterne 4 Minuten in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens backen. Achtung, Zimtsterne sind beim herausnehmen noch weich. Zimtsterne müssen innen feucht sein.