

Zimtsterne



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zimtpulver	1 Teelöffel
Eiweiß / Eiklar	3 Stk.
Staubzucker / Puderzucker	250 g
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Bittermandelaroma	Etwas / nach Bedarf
Gemahlene / Geriebene Mandeln	325 g

Zubereitung:

Das Eiweiß wird zu steifen Schnee geschlagen, dann gibt man unter ständigem Schlagen nach und nach den gesiebten Puderzucker dazu.

Hinweis: Der Schnee muss so fest sein, dass ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt.

Zum Bestreichen der Sterne nimmt man 2 gehäufte Esslöffel Eischnee ab, unter den übrigen Schnee rührt man 3 Tropfen Bittermandelaroma, Zimt, Vanillezucker und etwa die Hälfte der Mandeln.

Von dem Rest der gemahlenden Mandel knetet man so viele darunter, dass der Teig kaum noch klebt.

Auf einem mit gemahlenden Mandeln dicht bestreuten Backblech rollt man den Teig gut 0,5 cm dick aus, sticht Sterne aus, legt sie auf ein Backblech und bestreicht sie sorgfältig mit dem Eischnee.

Backzeit ca. 30-45 Minuten bei 150° C.

Hinweis: Die Sterne sollen beim Herausnehmen noch etwas weich sein.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1563-Zimtsterne.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at