

Zimtsterne-Express

Rezept für 60 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---------------------------|---------------------|
| Margarine / Thea | 150 g |
| Staubzucker / Puderzucker | 150 g |
| Gemahlene Haselnüsse | 40 g |
| Weizenmehl (glatt) | 200 g |
| Zimtpulver | 2 Teelöffel |
| Salz | Etwas / nach Bedarf |

Zubereitung:

Mehl, Margarine, 50g Staubzucker, 1 Tl. Zimt, Salz und Haselnüsse mit dem Knethaken des Mixers verkneten, ca. 10 min. bei Zimmertemperatur ruhrn lassen.

Den Teig dünn ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein Backblech geben und bei 180 Grad ca. 10 min. backen. Auskühlen lassen.

Für den Guss: 100g Staubzucker restliches Zimt und 3 Eßl.

Wasser glattrühren. Die Sterne mit der Oberseite in den Guss tauchen und auf einem Rost trocknen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1612-Zimtsterne-Express.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at