



Unser heutiges Rezept für Sie

Zimtsterne

Dürfen zur Weihnachtszeit nicht fehlen.

Zutatenliste

Für den Teig:

- 500 g Mandeln, gemahlen
- 300 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 2 Eiweiß
- 2 EL Likör (Mandellikör)
- n.B. Puderzucker für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

- 1 Eiweiß
- 125g Puderzucker

Zubereitung:

1. Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.
2. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.
3. 1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln.
4. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.