

ZIMTSTERNE

Was wird benötigt:

Basis:

2 Eiweiß

190g Puderzucker

Teig:

100g gemahlene Mandeln

200g gemahlene Nüsse

1TL Zimt

1 Spritzer Zitronensaft

Los geht's:

Die Basis für die leckeren Zimtsterne ist eine Eiweißmischung. Während das Eiweiß geschlagen wird, den Puderzucker gleichmäßig einrühren. So lange, bis eine steife Masse entsteht. Danach mit einem Löffel 2/3 der Eiweißmischung mit 100g Mandeln, Zimt und Zitronensaft und 100g Nüssen (nein, kein Schreibfehler) verrühren. Und schon ist der Teig fertig.

Den Rest der Eiweißmischung für die Glasur aufbewahren.

Jetzt wird dick aufgetragen:

100g Nüsse sind noch übrig... Diese auf der Arbeitsfläche verteilen, den Teig darauf auftragen (ungefähr 8-10mm dick) und weiter zum Ausstechen.

Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auflegen.

Was fehlt zum Sternenglanz? Richtig: die Glasur - also die restliche Eiweißmischung. Die Sterne reichlich damit bestreichen und nichts wie rein in den Ofen bei 150°C.

Was die Sterne perfekt macht:

Nach 8 Minuten Backzeit die Ofentür einen Spalt weit öffnen und, wenn nötig, einen Kochlöffel einkeilen, damit die Tür nicht wieder zu fällt. So für weitere 2 – 4 Minuten weiter backen.