

Zimtsterne

Portionen

~25 Stück

Wartezeiten

Zutaten

Zuckerguss

- 190g Puderzucker
- 1 spritzer Zitronensaft
- 2 Eiweiß

Teig

- 100g Mandeln (gemahlen)
- 100g Haselnüsse (gemahlen)
- 100g Haselnüsse (gemahlen)
- 1 Teelöffel Zimt (gehäuft)

Zubereitung

1. Ofen auf 130°C vorheizen
2. Eiweiß mit Handrührer steif schlagen
3. Puderzucker langsam unter Rühren einrieseln lassen
4. Zitronensaft untermischen
5. Eischnee in 1/3-2/3 aufteilen, und 1/3 beiseitestellen
6. Mandeln, 100g Haselnüsse und Zimt mischen
7. Nussmischung mit einem Kochlöffel unter die 2/3 Eischnee mischen und durchkneten
8. Die restlichen Nüsse auf die Arbeitsplatte streuen
9. Den Teig darauf ~1cm dick ausrollen
10. Sterne ausstechen und auf ein Backpapier legen
11. Teig kann immer wieder zusammengeknetet und neu ausgerollt werden
12. Sterne mit der restlichen 1/3 Eischnee-Glasur bestreichen
13. Auf der mittleren Schiene ~10-15 Minuten backen, nach 7 Minuten die Ofentür etwas aufklemmen



