

ZIMTSTERNE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 300 g Staubzucker / Puderzucker
- 450 g geriebene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1 P Vanillezucker
- 1/2 TL Gewürznelken gemahlen

Zubereitung:

Geriebene Mandeln in einer Pfanne trocken anrösten, danach abkühlen lassen.

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen, Staubzucker nach und nach zugeben (wenn zuviel Zucker zu schnell zugegeben wird, kann es passieren, dass der Schnee wieder zusammenfällt). Mixen bis der Schnee steif ist und Schnittstellen zurückbleiben wenn man mit dem Messer durchfährt. 6 gehäufte EL der Masse für die Glasur beiseite stellen. Vanillezucker, abgekühlte Mandeln, Zimt und Nelken vermengen, danach vorsichtig unter die Eischneemasse heben und zu einem Teig kneten. Den fertigen Teig zugedeckt ca. 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

Ofen auf 130° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den gut gekühlten Teig zwischen 2 Lagen Backpapier ausrollen (ca. 7-8mm), mit einem Sternausstecher Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Die zurückbehaltene Eiweißglasur auf die Sterne auftragen und im Backrohr auf unterster Schiene ca. 20 Minuten backen, die Glasur darf keine Farbe nehmen.