

Vanille - Sterne

Kategorien: Plätzchen, Teig

Zutaten für: 1 Rezept

2		Eiweiß
500	Gramm	Zucker
3		Vanilleschoten; das Mark
1	Teel.	Zitronensaft
300	Gramm	Gemahlene Mandeln

Anleitung:

Eiweiß, 225 g Zucker, Vanillemark und Zitronensaft zu steifem, glänzendem Schnee schlagen. Mandeln unterheben. Teig ca. 2 Stunden kühlen.

Ofen auf 160°C vorheizen. Teig zwischen Klarsichtfolie 5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf zwei Blechen je 12 bis 15 Minuten backen. Übrigen Zucker mit 6 EL warmem Wasser verrühren. Bei starker Hitze hellbraun karamellisieren, mit einem Löffel in Fäden über die Sterne ziehen. Trocknen lassen.

Guten Appetit!