

Sandelholz - Stern

Kategorien: Plätzchen

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Mandeln, geschält, gemahlen
150	Gramm	Zucker
3	Teel.	Sandelholzpulver
1		Eiweiß, verklopft
1/4	Teel.	Rosenwasser, nach Belieben
1	Prise	Salz

Anleitung:

Mandeln, Zucker und Sandelholzpulver miteinander vermischen. Eiweiß, Rosenwasser und Salz verquirlen, zu den übrigen Zutaten geben, mischen und gut zusammenkneten. Den Teig 4 mm dick auf Zucker auswallen, Sterne ausstechen und auf einem mit Blechreinpapier belegten Blech über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Backen: 3-5 Minuten in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens.