

Zimt - Sterne (Cafe-Demel)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten, Profi

Zutaten für: 1 Rezept

500	Gramm	Mandeln; ungeschält, gemahlen
300	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Akazienhonig
2	Teel.	Zimt
2		Eiweiss
		Puderzucker; zum Ausrollen
		Fett-fuer das Blech
1		Eiweiss
100	Gramm	Puderzucker
		Quelle: Int. Rezepte Li

Anleitung:

Mandeln, Puderzucker, Honig und Zimt mischen. Eiweiss zugeben und alles erst mit den Quirlen des Handruehrers kurz verruehren, dann mit den Haenden verkneten. Den Teig portionsweise auf wenig Puderzucker oder zwischen Klarsichtfolie etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf gefettete Backbleche legen.

Fuer die Glasur ungeschlagenes Eiweiss und Puderzucker mit den Quirlen des Handruehrers schaumig ruehren, bis die Masse ganz weiss und sirupartig ist. Die Sterne sorgfaeltig damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 150°C 10-15 Minuten backen; die Sterne sind noch recht weich. Auf einem Kuchengitter auskuehlen lassen.