

Zimtsterne - Verpoorten

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

400	Gramm	Haselnussmehl (fein gemahlene Haselnüsse)
2		Stck Eiweiß
200	Gramm	Zucker Raffinade
50	ml	VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
2		Stck Eiweiß
100	Gramm	Zucker Raffinade
20	Gramm	Zimt
100	Gramm	Haselnüsse gemahlen zum ausrollen

Anleitung:

1. Zucker mit den Haselnüssen mischen.
2. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und die Haselnuss-Zucker-Mischung mit Zimt und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör unterziehen.
3. 4 20x 20 cm Backpapierstücke schneiden und mit Haselnussmehl bestreuen. separat den Teig 1 cm dick ausrollen und auf den Papieren verteilen.
4. Eiweiß und Zucker steif schlagen und mit Hilfe einer Palette glatt aus den ausgerollten Teig streichen.
5. Teige im Gefrierschrank kurz anfrosten und mit Hilfe eines Zimtstern-Ausstechers und kaltem Wasser ausstanzen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
6. Zimtsterne bei knapp 100 Grad Celsius 5-6 Std trocknen. Tipp: Achten Sie beim Trocknen der Zimtsterne unbedingt auf die Temperatur, da die weiße Oberfläche schnell unerwünschte Farbe bekommt.