

Zimtsterne.

Kategorien: Plätzchen, Teig, Weihnachten, Top

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mandel(n), gemahlen
300	Gramm	Puderzucker
2	Teel.	Zimt
2		Eiweiß
2	Essl.	Likör (Mandellikör)
		N. B. Puderzucker für die Arbeitsfläche

FÜR DIE GLASUR

1		Eiweiß
125	Gramm	Puderzucker

Anleitung:

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.