

Zimtsterne (Mit Hirschhornsalz)

Kategorien: Kuchen, Gebäck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Keine Angabe

| | | |
|-----|-----------|-------------------------|
| 300 | Gramm | Mandeln oder Haselnüsse |
| 10 | | Bittere Mandeln |
| 250 | Gramm | Puderzucker |
| 3 | | Eiweiss |
| 1 | | Vanilleschote |
| 10 | Gramm | Zimt |
| 1 | Messersp. | Hirschhornsalz |

ZUM AUSWALLEN DES TEIGES

| | | |
|----|-------|-------------------------|
| 80 | Gramm | Mandeln oder Haselnüsse |
|----|-------|-------------------------|

Anleitung:

Puderzucker sieben. Eiweiss zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker essloeffelweise beigeben. Die Masse muss schnittfest sein. 4 Essloeffel davon fuer die Glasur beiseite stellen. Vanilleschote der Laenge nach aufschneiden. Die Kerne zur Zucker-Eiweiss- Mischung fuer den Teig geben, ebenfalls Zimt und Hirschhornsalz. Nach und nach die gemahlene Nuesse untermengen bis ein fester, auswallfaehiger Teig entstanden ist.

80 g Nuesse mahlen und auf die Arbeitsflaeche streuen. Den Teig darauf ca. 5 mm dick auswallen. Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen. Diese auf das mit Backpapier ausgelegte Kuchenblech legen. Dick mit der beiseite gestellten Eiweissglasur bestreichen. Im unteren Drittel des auf 120 Grad vorgeheizten Backofens 35 Minuten backen. Auf einem Gitter auskuehlen lassen.

In einer Weissblechdose sind die Zimtsterne 3 bis 4 Wochen haltbar.