

Zimtsterne



Gewürzmischung

Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Fenchel, Anis, Ingwer, Koriander,
Nelken, Piment, Muskat, Cardamom

Zutaten Zimtsterne:

250g gemahlene Mandeln, 220g
Zucker, 2 Eiweiß, TL, 2 TL Zitronensaft,
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
Zucker (zum Ausrollen),
Zimtstermemischung

Rezeptvorschlag Zimtsterne:

Eiweiß steif schlagen. Während des
weiterröhlens, Zucker und
Zitronensaft hinzugeben. 10 Minuten
schlagen. 3 Eßl. abgedeckt beiseite
stellen. Zitronenschale und 1-2 Eßl.

Gewürzmischung unter den Teig
kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein,
eßlöffelweise Mandeln unterkneten.

Teig in Folie gewickelt 1 Std. im
Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf
leicht gezuuckerter Fläche 1/2 cm dick

ausrollen, Sterne
ausstechen und mit
reserviertem Eiweiß
bestreichen. Sterne
auf zuvor gefettetes
Backblech legen und
im vorgeh. Backofen
bei 175 °C (je nach
Backofen) ca. 15 Min.
hell backen.



PZN - 01187779

Inhalt: **50g**

Mindestens
haltbar bis:

