



ZIMTSTERNE

Zutaten:

Für den Teig

- 400 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 Eiweiß (Gr. M)
- 2 EL Amaretto
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung

Für die Baiser-Schicht

- 125 g Puderzucker
- 1 Eiweiß (Gr. M)

Schritt 1

- 400 gemahlene Mandeln,
- 250 g Puderzucker,
- 1 TL gemahlener Zimt,
- 2 Eiweiß (Gr. M),
- 2 EL Amaretto,
- 1 Pck. Vanillezucker

Für den Teig Mandeln, Puderzucker, Zimt miteinander vermischen. Eiweiß hinzugeben und mit Amaretto und Vanillezucker miteinander verrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Schritt 2

- etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung

Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Sternenausstecher Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

Schritt 3

- 125 g Puderzucker, 1 Eiweiß (Gr. M)

Für die Glasur Puderzucker und Eiweiß steif schlagen. Mit einem Teelöffel Glasur auf den Sternen verteilen und vorsichtig bis zu den Rändern und spitzen streichen. Sterne im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten trocknen. Vollständig auskühlen lassen und dann in einer Dose lagern.

Perfekte Schnittkante

So werden sie noch schöner!

Um die perfekte Schnittkante zu bekommen, kannst du die Zimtsterne auch mit einem speziellen Zimtstern-Ausstecher ausstechen. Dazu einfach den Teig ausrollen und direkt mit der Baisermasse bestreichen. Dann erst die Zimtsterne ausstechen. Den Teig kannst du nach dem Ausstechen trotzdem 1-2 mal zusammenkneten und erneut ausrollen. Falls er zu klebrig wird, einfach noch etwas gemahlene Nüsse hinzugeben.

