

„Zimtsterne“

Rezept: Zimtsterne (für ca. 60 Stück)

Zutaten:

6 Eiweiß

550 g Puderzucker

geriebene Schale von 1 Zitrone

3 Teelöffel Zimt

500 g ungeschälte geriebene Mandeln

zum Ausrollen:

100 g feiner Zucker

100 g geriebene Mandeln

Butter zum Einfetten des Backblechs

Eiweiß mit dem Handrührgerät zu steifem Schnee schlagen, mit dem Puderzucker und der geriebenen Zitronenschale zu einer dicken Schaummasse vermengen. Von der Schaummasse eine Tasse für die Glasur beiseite stellen. Die Masse mit Zimt und 500 g Mandeln mischen.

Zucker und 100 g geriebene Mandeln mischen und auf der Arbeitsfläche gleichmäßig ausstreuen. Die Mandelschaummasse fingerdick auf der Zucker-Mandelmischung ausrollen. Mit Ausstechförmchen Sterne ausstechen und auf ein mit Back-

papier ausgelegtes Backblech legen. Über Nacht antrocknen lassen. Am nächsten Tag die beiseite gestellte Glasur durchrühren und die Sterne damit bestreichen. Die Glasur antrocknen lassen. Den Backofen auf 150–160°C vorheizen und die Sterne auf der mittleren Schiene etwa ca. 7–10 Minuten backen, so dass die Sterne an der Oberfläche noch weiß sind.

Recipe: Zimtsterne (for around 60 cinnamon stars)

Ingredients:

6 egg whites

550 g icing sugar

Grated peel of 1 lemon

3 tsp cinnamon

500 g ground almonds

for rolling out:

100 g fine sugar

100 g ground almonds

Butter to grease the baking tray

Beat the egg whites with a mixer until stiff, then blend in the icing sugar and the grated

lemon peel to make a thick creamy mixture. Put one cup of the mixture aside for the glaze. Combine the remaining mixture with cinnamon and 500 g almonds.

Mix the sugar and 100 g ground almonds and distribute evenly on a work surface. Roll the almond cream finger-thick onto the sugar almond blend. Cut little stars with a star-shaped cutter and place onto a baking tray lined with not-stick paper. Allow to dry over night. The next day, stir the glaze put aside and then brush the stars with it. Allow the glaze to dry. Pre-heat the oven to 150–160°C and bake the stars at the center of the oven for around 7–10 minutes so that the surface of the stars is still white.

