



Adventsrezepte



Zimtsterne

ZUTATEN

2	Eiweiß
150 g	Puderzucker
1 Päckchen	Vanillin-Zucker
3 Tropfen	Bittermandel-Öl
1 gestrichener TL	Zimt
1 Prise	Salz
300 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

Zum Ausrollen

Gemahlene Mandeln, Haselnüsse oder Puderzucker



Zubereitung:

- Backofen bei Umluft auf 130 – 150 Grad vorheizen.
- Eiweiß steif schlagen und dabei langsam den Puderzucker einrieseln lassen. Dann 2 Esslöffel von dem Eischnee für die Verzierung später beiseitestellen.
- Vanillin-Zucker, Bittermandel-öl, Zimt, Salz und die Hälfte der gemahlene Haselnüsse bzw. Mandeln unter den Eischnee heben. Von den restlichen Nüssen/Mandeln so viel hinzufügen, bis ein kaum mehr klebender Teig entstanden ist.
- Den Teig auf einer mit gemahlene Haselnüssen, Mandeln oder Puderzucker bestreuten Arbeitsfläche gleichmäßig etwa 0,5cm dick ausrollen. Dann die Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- Die Sterne mit dem beiseite gestellten Eischnee bestreichen. Sollte der Guss zu fest sein, einfach ein wenig Wasser unterrühren, bis er sich glatt verstreichen lässt.
- Die Zimtsterne im vorgeheizten Backofen ca. 20 – 30 Minuten backen. Die Kekse sollten sich noch etwas weich anfühlen, wenn sie aus dem Ofen kommen.
Viel Spaß und guten Appetit!

