

Zimtsterne

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 ½ Zitrone Zucker (zum Ausrollen),
Zimtsternemischung

Rezept Zimtsterne: Eiweiß steif
schlagen. Während des weiterschla-
gens, Zucker und Zitronensaft hinzu-
geben. 10 Minuten schlagen. 3 EL
abgedeckt beiseite stellen. Zitronen-
schale und 1-2 EL 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 gezuckerter Fläche 0,5mm
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