

Glasierte Zimtsterne

Zubereitung

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Für den Teig alle vorgesehenen Zutaten vermengen und kochlöffeldick ausrollen.

Eiweiß mit Staubzucker steif schlagen, den ausgerollten Teig damit bestreichen und eine halbe Stunde trocknen lassen. Anschließend Sterne ausstechen. Hierfür den Ausstecher vorher in Wasser tauchen. Anschließend die Sterne auf Backpapier setzen und eine Stunde trocknen lassen.

Bei 80 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten trocknen lassen, der Zuckerguss darf keine Farbe annehmen, muss weiß bleiben.



Zutaten

Für den Teig:

210 g Feinkristallzucker

270 g Mandeln gerieben

50 g Staubzucker

2 Eiweiß

5 g Kotányi Zimt gemahlen

Für den Zuckerguss:

2 Eiweiß

100 g Staubzucker