

Gebäck – „Zimtsterne“

Zutaten sind:

➔	250 gr. Puderzucker (auch zum Ausstechen)
➔	3 Eiweiß
➔	300 – 350 gr. Mandeln (ungeschält und gemahlen)
➔	1 TL. Zimt
➔	etwas Rum
➔	abgeriebene Zitronenschale
➔	1 Pck. Vanillezucker
➔	1 Priesse Kardamom
➔	
➔	
➔	
➔	

Und so wird es gemacht:

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dann nach und nach den gesiebten Puderzucker hinzufügen. So entsteht Baissermasse. 3 Esslöffel davon zum bestreichen weg nehmen. Mit der Schale geriebene Mandeln und Zimt vorsichtig mit dem Eischnee vermengen bis dieser nicht mehr klebt. Den Teig in einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und 1 cm dick ausrollen. Die Teigplatte ca. 2 Stunden in den Kühlschrank legen.

Weitere Bemerkungen: Ergibt ca. 2 – 3 Backbleche, je nach Ablage

Fortsetzung – und so wird es gemacht:

Beutel aus dem Kühlschrank nehmen, aufklappen und mit einem Plätzchenausstecher Sterne ausstechen, dabei den Ausstecher immer mal wieder in Puderzucker drücken damit der Teig nicht fest klebt. Auf das mit Backpapier ausgelegt Backblech legen. Sterne mit der restlichen Baisermasse bestreichen.

Aufwand und / oder Herstellzeiten

Vorbereiten	etwa eine $\frac{3}{4}$ Stunde
El.-Herd <i>backen</i>	ca. 15 Minuten backen bei 100° / Umluft 80°

Wir wünschen Gutes *Gelingen* und einen „Guten Appetit“