



Unser heutiges Rezept für Sie

Zimtsterne

Süße Weihnachtsnascherei.

Zutatenliste

Für 1 Portion:

- 190 g Puderzucker
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 200 g Nüsse, gemahlen
- 2 Eiweiß
- 1 TL Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

1. Das Eiweiß und den Puderzucker zu einer steifen Eiweißglasur schlagen. 1/3 davon zur Seite stellen und den Rest mit den anderen Zutaten (aber nur 100g Nüsse) verarbeiten, nicht mit dem Schneebesen, sondern mit einem Löffel. Zum Schluss durchkneten.
2. Den Teig auf den restlichen Nüssen etwa 8-10 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
3. Diese auf ein Backblech mit Backpapier legen und großzügig mit der restlichen Eiweißglasur bestreichen.
4. Bei 150°C ca. 10-12 min. backen, nach 8 min. mit einem Kochlöffel den Ofen einen kleinen Spalt für die restliche Backzeit öffnen.