

www.danibelle.at

Zimtsterne

Zutaten:

4 Eiweiß

450 gr Staubzucker

Rum oder Rumaroma

500 gr. Geriebene Mandeln

2 TL Zimt



Zubereitung

Eiweiß im Kenwood Titanium Chef steif schlagen, Staubzucker, Rum(oder Aroma) und Zimt dazu geben, gut durchrühren lassen. Von dieser Masse 15 El für die Glasur aufbewahren und die Mandeln unter den Rest mischen.

Den Teig mindestens eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Klarsichtfolie auf der Arbeitsfläche ausbreiten, Teig darauf verteilen, eine zweite Schicht Klarsichtfolie darüber und ausrollen. Folie abziehen und die Eischneemasse dünn auf dem Teig verteilen. Mit einem Sternausstecher sehr eng Sterne ausstechen. Sollte der Teig zu sehr am Ausstecher kleben bleiben, diesen vorher in Wasser tauchen.

Bei 220°C im vorgeheizten Backrohr (Ober-/Unterhitze) 6 Minuten backen.

