



Zimtsterne, weich

Description



TEIG

- 500 g Mandeln
(gemahlen)
- 300 g Puderzucker
- 2 Eiweiße
- 2 TL Zimt
- 2 EL Mandelsirup

ZUM BESTREICHEN

- 1 Eiweiß
- 125 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Verrühre die Mandeln mit dem Puderzucker. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und verknete alles kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig. Lasse den Teig für etwa 20 Minuten ruhen.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 150 °C O/U vor.

ZIMTSTERNE AUSSTECHEN

Rolle den Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Silikonmatte 1 cm dick aus. Stich mithilfe eines Ausstechers Sterne aus und lege sie auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Bestreiche die Zimtsterne mit dem Guss und backe sie im vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten. Die Zimtsterne sollten dabei oben nicht zu dunkel werden. Lasse die Zimtsterne abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Plätzchen mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

Dezember 2, 2023

Author

jeanny

default watermark