



Zimtsterne

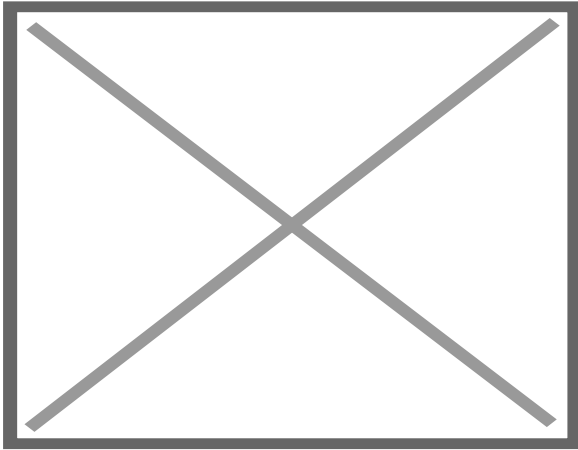
Description

Zutaten

- 4 St. Eier
- 320 g Puderzucker
- 500 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 3 TL Honig

Zubereitung

1. Drei Eier trennen. In einer Schüssel Eiweiß mit 240 g (60 Lidl-Löffel) Puderzucker ca. 3-4 Min. aufschlagen. Eigelb anderweitig verwenden. In einer Schüssel Mandeln, Zimt und Honig mischen.
2. Das Eiweiß unterheben und zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.
3. Ähriges Ei trennen und das Eiweiß mit 80 g (20 Lidl-Löffel) Puderzucker aufschlagen, sodass eine sirupartige Masse entsteht. Sterne dick bepinseln und im Ofen bei 150 °C ca. 12 Min. backen.
4. Herausnehmen, wenn der Guss fest ist. Der Teig sollte noch etwas weich sein. Auskühlen lassen und servieren.



Category

1. Kuchen und Kekse

Date Created

November 18, 2022

Author

jeanny

default watermark