

12. Dezember 2015

WEIHNACHTS-TIPP
ZIMTSTERNE BACKEN

Unsere Verkaufsabteilung empfiehlt Ihnen den
Weihnachtsklassiker unter den Plätzchen:
der Zimtstern

Für den Teig:

500 g Mandel(n), gemahlen
300 g Puderzucker
2 TL Zimt
2 Eiweiß
2 EL Likör (Mandellikör)

Puderzucker für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

1 Eiweiß
125 g Puderzucker

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weitererschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 bis 15 Minuten backen.

weihnachts
zimtsterne

