

Weihnachtsbacken Rezepte

Zimtsterne mit Vollrohrzucker

Anzahl: 35 Stück

Gattung: Plätzchen, Weihnachten, Backen

3	Eiweiß	2	Teel. Zimt
250 g	Vollrohrzucker	300 g	Mandeln; ungeschält gemahlen

Eiweiß steif schlagen. Vollrohrzucker unter Weiterschlagen einrieseln lassen. Etwa 5 El davon zum Bestreichen abnehmen. Zimt und Mandeln unter die restliche Masse rühren. Etwa 30 Minuten stehen lassen. Portionsweise zwischen Klarsichtfolie etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf gefettete Backbleche legen. Mit der Eiweißmasse bestreichen. Blech in den Backofen schieben, auf 150 °C schalten und etwa 25 Minuten trocknen lassen, das nächste Blech nur 20 Minuten.

Vollrohrzucker löst sich schlecht, daher Zucker am besten in der Moulinette (oder im Thermomix) fein mahlen gut 5 El abnehmen je nach Konsistenz noch mehr Mandeln unterkneten mit Backpapier belegte evt. die Platte ausgerollt für einige Zeit in die Tiefkühltruhe legen, die Sterne lassen sich dann leichter ausstechen.