



# Fahéjas csillagok

🕒 90–120 Perc 

## Elkészítés

- 1 A tésztához keverjük össze az összes hozzávalót, majd nyújtjuk ki kb. 1 cm vastagságúra.
- 2 A tojásfehérjét és a porcukrot verjük kemény habbá, kenjük a kinyújtott tésztára, és hagyjuk száradni fél óráig.
- 3 Szaggassuk ki a csillagokat. Használat előtt mártsuk vízbe a kiszúrót. Fektesük a csillagokat sütőpapírra, és hagyjuk egy órán át száradni.
- 4 80 °C-ra előmelegített sütőben szárítsuk 15 percig, ügyelve arra, hogy a cukormáz fehér maradjon, ne változzon meg a színe.
- 5 Ez a recept körülbelül 80 sütemény elkészítésére elegendő.

## Összetevők 6 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

### A tésztához

210 g	Porcukor
270 g	Őrölt mandula
50 g	Porcukor
2	Tojásfehérje
5 g	♦ Fahéj, őrölt

### A cukormázhoz

2	Tojásfehérje
100 g	Porcukor

