

Glasierte Zimtsterne

90—120 Min

Zutaten 6 Portionen

= Kotányi Produkte

Für den Teig

210 g	Feinkristallzucker
270 g	Mandeln gerieben
50 g	Puderzucker
2 Stk.	Eiweiß
5 g	Zimt gemahlen

Für den Zuckerguss

2 Stk.	Eiweiß
100 g	Puderzucker

Zubereitung

1 Für den Teig alle vorgesehenen Zutaten vermengen und kochlöffeldick ausrollen.

2 Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen, den ausgerollten Teig damit bestreichen und eine halbe Stunde trocknen lassen. Anschließend Sterne ausstechen. Hierfür den Ausstecher vorher in Wasser tauchen. Anschließend die Sterne auf Backpapier setzen und eine Stunde trocknen lassen.

3 Bei 80 °C Umluft im Backrohr 15 Minuten trocknen lassen, der Zuckerguss darf keine Farbe annehmen, muss weiß bleiben.

TIPP: Die Teigmenge ergibt etwa 80 Stück.