

Rezept für Weihnachten

Von Nickolas Karagiannis

Feine Zimtsterne mit Baiser



FÜR DEN TEIG

400 g gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker
1 Prise Zimt
2 Eiweiß
2 EL Amaretto
1 Packung Vanillezucker etwas Mehl zur Teigverarbeitung

FÜR DIE BAISER-SCHICHT

125 g Puderzucker
1 Eiweiß

1. Schritt

Mandeln, Puderzucker, Zimt miteinander vermischen. Eiweiß hinzugeben und mit Amaretto und Vanillezucker miteinander verrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

2. Schritt

Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Sternenausstecher Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Ofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) vorheizen.

3. Schritt

Für die Glasur Puderzucker und Eiweiß steif schlagen. Mit einem Teelöffel Glasur auf den Sternen verteilen und vorsichtig bis zu den Rändern und Spitzen streichen. Sterne im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen und dann in einer Dose lagern.

Viel Erfolg