

ZIMTSTERNE

Zutaten

400 g Zucker
500 g Mandeln ungeschält
2 TL Zimt
2 TL Akazienhonig oder anderen
Honig
3 Eiweiß



Zubereitung

1. Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek/Stufe 10 pulverisieren und umfüllen
2. Mandeln in den Mixtopf geben 15 Sek/Stufe 10 fein mahlen
3. Zimt und 300 g Puderzucker zu den Mandeln geben und 10 Sek/Stufe 10 vermischen
4. Honig und 2 Eiweiß zugeben und für 10 Sek/Stufe 5 gut vermischen, in eine Rührschüssel geben und mit den Händen verkneten; Mixtopf gründlich spülen.
5. Teig portionsweise zwischen eine aufgeschnittenen Gefrierbeutel legen und ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen und auf Backpapier legen.
6. 100 g Puderzucker mit einem Eiweiß in den Mixtopf geben und ca. 3 Min/Stufe 3-4 schaumig schlagen bis die Masse weiß und sirupartig ist.
7. Die Sterne sorgfältig damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen backen.

Backzeit: 12-15 Min bei 150° Umluft

Kommentar & Tipps

Die Zimtsterne sind direkt nach dem Backen noch sehr weich, also vorsichtig vom Blech nehmen und gut auskühlen lassen.

Das Rezept stammt aus der Finessen 6/2009