



Türchen Nr. 12

ZIMTSTERNE

ZUBEREITUNG

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 500g gem. Haselnüsse und Mandeln
- 1 Eiweiß (nicht steif schlagen)
- 125g Puderzucker
- 2 EL Zimt
- 2 EL Amaretto alkoholfrei

FÜR DEN SPRITZGUSS

- 1 Eiweiß
- 125g Puderzucker

Die Zutaten für den Teig mit dem Rührgerät vermischen, mit der Hand weiter kneten und ein paar Stunden luftdicht kühl stellen. Den Teig 1cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

Bei 150 Grad Umluft 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für den Spritzguss Eiweiß und Puderzucker 2 min. aufschlagen, in eine Spritztüte füllen und von den Rändern aus aufspritzen. Die Sternspitzen mit einem Messer etwas spitz ziehen.

Trocknen lassen und in Dosen verpackt lagern.

*Vielen Dank, liebe Eva aus Kaltenkirchen
für dieses tolle Rezept!*