

Die allerbesten Zimtsterne

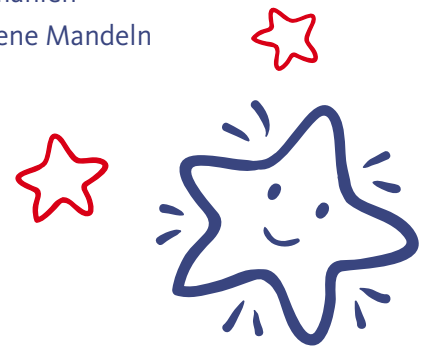
REZEPT

Arbeitszeit circa 1 Stunde 30 min.
 Teig ist genug für ca. 60 Sterne,
 oder in diesem Fall Weihnachtsbäumchen. :-)



ZUTATEN:

- 400 g Staubzucker
- 2 TL Zimt, gemahlen
- 500 g gemahlene Mandeln
- 2 TL Honig
- 3 Eiweiß



1. Das Eiklar vom Dotter trennen und zu einem festen Schnee schlagen. Nach und nach nun den Staubzucker unterrühren – am besten mit einem Sieb damit es keine Klumpen gibt – bis es eine homogene Masse ist.
2. 1/3 der Masse in einer Schüssel mit einem feuchten Küchentuch bedeckt beiseitestellen.
3. In einer stabilen Schüssel mit einem Knethaken-Aufsatz die Mandeln, den Honig und die restlichen 2/3 des Ei-Schnees zu einem dicken klebrigen Teig verkneten. Den Teig für eine Stunde kühl stellen.

4. Den Backofen auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen und den Teig portionsweise zwischen zwei Lagen Backpapier 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Sollte der Teig zu klebrig werden, kann er mit etwas Staubzucker nachgeknetet werden.

5. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit der Zucker/Eimasse bestreichen. Geeignet ist hierfür ein mittelgroßer Pinsel. Im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene etwa 12 Min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Achtung! Die Kekse erscheinen beim Herausnehmen teigig. Sie härten allerdings beim Abkühlen nach.

Portionsweise alle Kekse nach und nach backen.

Viel Freude beim Kekse-Essen!