

Chefkoch Claudio Clarke empfiehlt:

Zimtsterne



mehr Kochtipps:

erf-medien.ch/koch Tipp

(c) 123rf

Zubereitung

1. Backblech mit Backtrennpapier auslegen
2. Puderzucker und Eiweiss für die Glasur leicht schaumig rühren
3. Alle Zutaten im Rührkessel vermischen
4. Teig zugedeckt über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen
5. Teig auf eine Dicke von ca. 10 mm ausrollen und dünn mit der Glasur bestreichen
6. Teig im Tiefkühler kurz anfrieren lassen, die Sterne lassen sich besser ausstechen
7. Mit einem Zimtsterneausstecher ausstechen und auf Backtrennpapier absetzen
8. Im Backofen bei 220 bis 230 °C und offenem Dampfzug backen
9. Sobald die Böden der Zimtsterne leicht Farbe annehmen, herausnehmen, um ein Austrocknen zu vermeiden

Zutaten

480 g	Mandelkerne, ungeschält, gemahlen
390 g	Zucker
10 g	Zimt, gemahlen
1 g	Salz
100 g	Eiweiss, pasteurisiert

Glasur:

200 g	Puderzucker
40 g	Eiweiss, pasteurisiert