

Zimtsterne



Stufe 1



Zubereitungszeit: 40 Min.
Ruhezeit: 2 Std.



Zutaten für den Teig:

100 g Butter
1 Eigelb
1 Msp Ingwer, gemahlen
1 Msp Koriander
5 g Zimt
40 g Mandeln, gehackt
75 g Zucker
125 g Mehl
1 Msp Nelke(n)
1 Msp Salz
40 g Walnuss, gemahlen

Zutaten für die Glasur:

1 Eiweiß
125 g Puderzucker



Rösle Teigschaber Silikon in weiß



Rösle Schüssel-Set (hoch), 3-teilig



KitchenAid Handrührer schwarz



Herbaria Zimt, gemahlen



Lurch Flexiform Zimtstern

1

Butter, Zucker und Eigelb mit einem Handrührer schaumig schlagen.

2

Die restlichen Zutaten dem Gemisch zugeben und zu einem glatten Teig mixen. Den Teig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

3

Für die Glasur, Eiweiß sehr steif schlagen und den Puderzucker langsam unterrühren.

4

Aus dem Teig etwas haselnussgroße Portionen abteilen und in die Backform drücken. Darauf achten, dass der Teig bis in die Sternspitzen geht.

5

Die Glasur mit einem Teelöffel auf die Sterne träufeln und mit einem Teigschaber verteilen

6

Im Backofen auf unterer Schiene bei 150 ° C Umluft für 10-15 backen.