

Zimtsterne



Typisches Rezept der Tessiner Tradition neu interpretiert von SSSAT (Swiss Italian Tourism and Hotel Management School of Bellinzona).

Zubereitung



Benötigte Zeit ca. 30 Minuten



Schwierigkeitsgrad Leicht - Für alle



Menge 10 Personen

Eigenschaften



Teller Dessert - Kekse



Typisches Produkt Weihnacht - Spezialitäten



Geeignet für Winter - Weihnachtszeit

ZUTATEN

Zimtsterne

- 10 g Eiweiss
- 48 g Puderzucker
- 3 g Zimtpulver
- 2 ml Kirschwasser
- 88 g gemahlene Mandeln
- Glasur
- 1 Eiweiss
- 20 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Zimtsterne

1. Wenn der Puderzucker Klumpen aufweist, sieben Sie ihn durch ein Sieb;
2. Zimt mit Mandeln mischen
3. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen;
4. Den Puderzucker hinzufügen und mit einem Teigschaber bearbeiten;
5. Kombinieren Sie die restlichen Zutaten und bearbeiten Sie den Teig zuerst mit einem Teigschaber und dann von Hand, bis ein homogener Teig entsteht;
6. Den Teig auf eine Dicke von 8-10 mm ausrollen;
7. Schneiden Sie die Sterne aus, legen Sie sie auf Backbleche und bestreichen Sie sie mit der Glasur (die als erster Schritt bei der Zubereitung der Kekse vorbereitet werden soll);
8. Eine Nacht im Kühlschrank trocknen lassen;
9. 3 Minuten bei 200 °C und offener Ofentür backen.