

# Zimtsterne mit Kirschwasser

Gebäck » Kekse

## Zutaten (70 Stück)

- » 5 Eiweiß
- » 450g Puderzucker
- » 500g gem. Mandeln
- » 1TL Zimt
- » 20ml Kirschwasser
- » Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Das Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes sehr steif schlagen., den Puderzucker dabei einrieseln lassen. Etwa eine Tasse Eischnee abnehmen und beiseite stellen. Ofen auf 160°C vorheizen.

2. Mandeln und Zimt mischen. Die Hälfte davon mit dem Kirschwasser vorsichtig auf niedrigster Stufe mit dem Handrührgerät unter den übrigen Eischnee rühren. Restliche Mandel-Zimt-Mischung unterkneten, so dass ein kaum noch klebender Teig entsteht.

3. Teig portionsweise auf der leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 5mm dick ausrollen. Mit dem beiseite gestellten Eischnee bestreichen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Ca. 10-15min backen.

Nährwerte: 70kcal/E2g/F4g/KH7g pro Stück

angelegt am: 15.10.2002

Rezept-Nr: 202

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke