



Zimtsterne

Ein weiterer Klassiker aus der
Weihnachtsbäckerei

Zubereitung

1. Mandeln, 250 g NATURATA Puderzucker und eine Prise Zimt miteinander vermengen. Anschließend zwei Eier trennen und das Eiweiß mit dem NATURATA Vanillezucker und dem Amaretto dem Teig hinzugeben. Den Teig in Frischhaltefolie gewickelt für mindestens 30 Minuten kaltstellen.
2. Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche etwa 5 mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein Backpapier belegtes Backblech legen.
3. Für die Glasur ein Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Nach und nach 125 g NATURATA Puderzucker hinzugeben. Anschließend die Glasur vorsichtig auf den Sternen verteilen. Im vorgeheizten Backofen die Sterne für ca. 60 Minuten trocknen lassen.



Zutaten

Naturata Zutaten

250 g + Puderzucker aus Rohrohrzucker
125 g

1 Stück Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille

Weitere Zutaten

400 g Mandeln, gemahlen

1 Prise Zimt

2 EL Amaretto

2 + 1 Stück Eier

etwas Mehl