




Mandarinen-Zimtsterne

🕒 1 Std. + 6 Std. trocknen lassen + 5 Min. backen  glutenfrei

Für das Profi-Set «Zimtsterne»
Ergibt ca. 50 Stück

3 frische Eiweisse (ca. 105 g)	Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Die 250 g Puderzucker beigegeben, kurz weiterschlagen, davon 100 g in ein Schälchen geben, die 50 g Puderzucker dazusieben, verrühren. Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
1 Prise Salz	
250 g Puderzucker 50 g Puderzucker	
1 Mandarine	Mandarine heiss abspülen, trocken tupfen, Schale abreiben, mit Mandeln und Zimt zum restlichen Eischnee geben, zu einem Teig zusammenfügen. Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen.
350 g gemahlene Mandeln	
1½ EL Zimt	
1 Mandarine	Glasur 2 mm dick mithilfe der Glasurschablone auf dem Teig verteilen, Sterne von ca. 5 cm Ø ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder in Zucker tauchen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mandarine heiss abspülen, trocken tupfen, Schale darüberreiben. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.

Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Backen: ca. 5 Min. in der unteren Hälfte des Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

Tipp: Die Hälfte der Mandeln durch Baumnüsse ersetzen.

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 2 Wochen.

Stück: 62 kcal, F 3 g, Kh 5 g, E 2 g