

Profi-Set «Zimtsterne»



Grüezi

mit mir, dem Profi-Set «Zimtsterne», werden Sie zum Star, denn nun gelingen Ihnen perfekte Zimtsterne mit gleichmässiger Glasur bis in die Spitzen - schnell, sauber und einfach.

Und nach dem Guetzle bin ich in der Spülmaschine genauso einfach und schnell wieder sauber.

Anwendung:

1. Zimtstern Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten.
Schablone auf den ausgewallten Teig legen.
2. Glasur 2 mm dick, mit Hilfe der Glasurschablone darauf verteilen (**Bild 1**).
3. Sterne durch die Glasurschablone ausstechen (**Bild 2**), dabei den Ausstecher immer wieder in Wasser tauchen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen (**Bild 3**).
4. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen. Ofen auf 220 Grad vorheizen.



Zimtsterne

60 Min. + 6 Std trocknen + 5 Min. backen
Ergibt ca. 50 Stück

3 frische Eiweisse (ca. 105 g)

1 Prise Salz

250 g Puderzucker

60 g Puderzucker

350 g gemahlene Mandeln

½ EL Kirsch oder Zitronensaft

1 ½ EL Zimt

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Puderzucker begeben, kurz weiterschlagen, davon 130 g in ein Schälchen geben und die 60 g Puderzucker dazusieben, verrühren, Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

2. Mandeln, Zimt und Kirsch/Zitronensaft zum restlichen Eischnee geben, zu einem Teig zusammenfügen. Teig portionenweise zwischen zwei aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen. Wie in der Anwendung gezeigt Glasur auftragen.

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

Viel Spass und vili schöni Schtärnli!