

Zimtstern Zauberstäbe

Das brauchst Du für etwa 10 Zauberstäbe:

Für den Teig:

50 g gem. Haselnüsse

50 g gem. Mandeln

1 Eiweiß

1 Prise Salz

70 g Zucker

3 TL Zimt

Für die Deko:

1 Eiweiß

Puderzucker

Essbare Glitter-Deko

Zusätzlich:

Holzstäbe aus dem Küchenbedarf

Sternförmige Ausstecher in zwei

Größen

1. Schritt:

Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz steif schlagen. Dabei langsam den Zucker begeben.

2. Schritt:

Haselnüsse, Mandeln und den Zimt untermischen, bis eine teigige Masse entsteht.

Der zugedekte Teig muss jetzt etwa ein bis zwei Stunden ruhen, bevor es weiter geht.

3. Schritt:

Nach der Ruhepause den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Mit der großen und der kleinen Ausstechform jeweils 10 Sterne ausstechen.

In die großen Sterne vorsichtig je einen Holzstab hineindrücken. Deformierte Sterne können noch gerade gerückt werden.

4. Schritt:

Die großen Sterne mit Stab und die kleinen Sterne (ohne Stab) auf einem Backblech verteilen und bei 180° etwa 15 min. backen.

5. Schritt:

Glitterdeko bereitstellen. Eiweiß mit Puderzucker vermengen, bis eine klebrige, weiße Masse entstanden ist.

6. Schritt:

Die abgekühlten Zimtstern Zauberstäbe mit der Puderzucker-Eiweiß-Mischung bepinseln. Einen kleinen Stern in der Mitte aufdrücken. Danach mit Glitter bestreuen und ggf. leicht festdrücken.

Dauer: etwa 3 Stunden (mit warten und dekorieren)

Noch mehr leckere Rezepte
findest Du auf:

www.CookieLab.de

