

Adventskalender



Hallo liebe Kinder und Eltern,

wir freuen uns, dass du/ ihr wieder dabei seid!

Viel Spaß!

Zimtsterne

Menge: 40 Stück



Für den Teig

- 2 mittelgroße Eiweiße
- 100 Gramm Puderzucker gesiebt
- 350 Gramm Mandeln gemahlen, unblanchiert
- 1 1/2 Teelöffel Zimt Menge nach Belieben

Zum Bestreichen

- 1 mittelgroßes Eiweiß
- 100 Gramm Puderzucker gesiebt

Zubereitung

1. Für den Teig die Eiweiße halb steif schlagen. Dann langsam den gesiebten Puderzucker darüber sieben und immer weiter schlagen, bis der Eischnee sehr steif ist. Mandeln und Zimt darunterheben, sodass ein homogener Teig entsteht. Teig in Folie oder einem Gefrierbeutel mindestens 2 Stunden kühlstellen, am besten aber über Nacht.
2. Den Teig auf einer leicht mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche oder Backmatte knapp 1 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstecher Sterne ausstechen. Die Formen zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser oder Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht anklebt. Teigreste nochmal zusammenkneten und erneut ausrollen.
3. Sterne auf zwei mit Backpapier belegten Blech verteilen. Für den Guss das Eiweiß steif schlagen, dabei gegen Ende den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und immer weiter schlagen, bis der Eischnee recht fest ist.
4. Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Sterne mithilfe eines Backpinsels vorsichtig mit dem Guss bestreichen - ich mache es meist mit der kurzen Seite des Pinsels, um genauer treffen zu können. Alternativ Zahnstocher oder Finger verwenden.
5. Zimtsterne ca. 15- Minuten im Ofen backen bzw. eher trocknen lassen. Achtung: Sie sollten schön weiß bleiben und dürfen noch etwas weich sein.

Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Backen.

Wir hoffen ihr habt ganz viel Spaß und wir sehen uns morgen beim nächsten Türchen!

Natürlich freuen wir uns immer über Bilder von euch (gemini@jugend-friskus.de)