

Limt

Sterne

Bachmischung

Lutaten:

80 g Puderzucker
150-200 g Mandeln mit Haut, gemahlen
80 g Haselnüsse mit Haut, gemahlen
2 TL Zimt
1 Messerspitze gemahlene Kaffeebohnen
1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale
1 Packung Vanillezucker (dunkles Vanillepulver)

Für die Zubereitung der Zimtsterne werden dann noch zusätzlich 3 Eiweiße, eine Prise Salz sowie 150g Puderzucker benötigt

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Backmischung unterheben.

Den Teig ausrollen und in Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Wenn die Masse zu klebrig sein sollte, einfach die Ausstechform immer wieder leicht anfeuchten.

Jetzt das dritte Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam hinein rieseln lassen. Nun die Puderzuckermischung vorsichtig auf die Sterne streichen und die Plätzchen für ca. 15 Minuten backen lassen.

Die Limtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.