DAS WICHTEL-KEKS REZEPT

(ODER AUCH „ZIMTSTERNE“)

Zutaten

Für den Teig

2	Eiweiß
100 g	Puderzucker, gesiebt
350 g	Mandeln gemahlen, unblanchiert
1,5 TL	Zimt

Zum Bestreichen

1	Eiweiß
100 g	Puderzucker, gesiebt

Zubereitung

Für den Teig die Eiweiße halb steif schlagen. Langsam den Puderzucker darüber sieben und immer weiter schlagen, bis der Eischnee steif ist. Mandeln und Zimt darunter heben, bis ein homogener Teig entsteht. Den Teig in Folie oder einem Gefrierbeutel mindestens 2 Stunden kühlstellen.

Den Teig auf einer leicht mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstecher Sterne ausstechen. Zwischendurch die Formen immer wieder in kaltes Wasser tauchen, damit der Teig nicht anklebt.

Sterne auf mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Für den Guss das Eiweiß steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis der Eischnee recht fest ist.

Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Sterne mit einem Backpinsel vorsichtig mit dem Guss bestreichen.

Zimtsterne ca. 15 Minuten im Ofen backen.
Achtung: Sie sollten schön weiß bleiben und dürfen noch etwas weich sein.