thermomix

22

thermomix

Zimtsterne

Schwierigkeitsgrad
medium

Arbeitszeit
45 Min

Gesamtzeit
1 Std. 30 Min

Portionen
60 Stück

Zutaten

400 g Zucker

2 Zimtstangen
oder **2 TL** Zimt,
gemahlen

500 g Mandeln

2 TL Honig (z. B. Akazienhonig)

3 Eiweiß

Zubereitung

1. 100 g Zucker in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen.

2. 300 g Zucker und Zimtstangen in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** pulverisieren und ebenfalls umfüllen.

3. Mandeln in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 10** mahlen.

4. Zucker-Zimt-Mischung zugeben und erneut **15 Sek./Stufe 10** mahlen.

5. Honig und 2 Eiweiß zugeben, **10 Sek./Stufe 5** verrühren, in eine Schüssel umfüllen und mit den Händen verkneten.

6. Backofen auf 150°C vorheizen. 3 Backbleche mit Backpapier belegen. Mixtopf spülen.

7. Puderzucker und 1 Eiweiß in den Mixtopf geben und **3 Min./Stufe 3.5** schaumig rühren, bis die Mischung weiß und sirupartig ist.

8. Teig portionsweise zwischen Backpapier 6-8 mm dick ausrollen, mit einem Ausstechförmchen insgesamt 60 Sterne ausstechen, auf den vorbereiteten Backblechen verteilen, mit der Zuckerglasur bestreichen und nacheinander 12-14 Minuten (150°C) backen.

9. Die Zimtsterne vorsichtig auf ein Kuchengitter legen, abkühlen lassen und servieren oder in einer Keksdose aufbewahren.

thermomix

Schwebe hernieder, heilige Nacht,
leuchte uns wieder, Stern voller Pracht.
Greif in die Saiten, Himmlischer Chor:
Schönste der Zeiten, steige empor!

– Clara Forrer