

ZIMTSTERNE

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 1 P. Vanillinzucker,
3 Tr. Bittermandelaroma, 1 Tl. gemahlener Zimt,
275 – 325 g nicht abgezogene, gemahlene
Mandeln, gesiebter Puderzucker, evtl. etwas Was-
ser

Zubereitung: Eiweiß sehr steif schlagen, dass ein Messer-
schnitt sichtbar bleibt.

Puderzucker sieben, nach und nach unter-
rühren, zum Bestreichen der Sterne 2 gut ge-
häufte Eßl. Eischnee abnehmen.

Die restlichen Zutaten vorsichtig unterrühren.
Von dem Rest der Mandeln soviel unterkneten
dass der Teig kaum noch klebt. Ihn auf einer
mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche
etwa ½ cm dick ausrollen. Sterne aus-
stechen, das Förmchen vorher in Puderzucker
drücken. Die Sterne auf ein mit Backpapier
belegtes Blech legen, mit dem Eischnee be-
streichen.

Backen: Ober/Unterhitze 140 – 160 ° C (vorgeheizt)

Heißluft 120 – 140 ° C (vorgeheizt)

Gas etwa Stufe I (vorgeheizt)

Backzeit 20 – 30 min

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht der Vorstand



St. Matthäus Steinbach

| | | | | | |
|----------------|----------------|-------|-----------------|----------------------|---------|
| 1. Vorsitzende | Bernhilde Vogt | ☎8444 | Schriftführerin | Christel Hünermund | ☎5768 |
| 2. Vorsitzende | Annerose Vogt | ☎5242 | Kasse | Margrit Saar-Deckert | ☎5512 |
| | | | | Eleonore Groß | ☎919707 |