

WEIHNACHTSREZEPTE FÜR KINDER

ZAUBERHAFTE ZIMTSTERNE

Die Apfelmännchen denken bei Zimt direkt an Weihnachten und den Duft köstlicher Plätzchen aus Petronellas Backstube. Geht es euch auch so? Dann wird es spätestens nach Nikolaus Zeit für diese zauberhaften Zimtsterne!



Das brauchst du:

- 500 g gemahlene Mandeln
- 300 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 2 Eiweiß
- 1 Eiweiß
- 125 g Puderzucker

Und so geht's:

1. Für den Teig mischt ihr die Mandeln, Puderzucker und Zimt. Gebt dann 2 Eiweiß hinzu. Vielleicht braucht ihr beim Eiertrennen die Hilfe eines Erwachsenen. Verrührt alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) und knetet anschließend daraus einen glatten Teig.
2. Rollt den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick aus. Tipp: Geht oft am besten mit Frischhaltefolie als Unterlage.
3. Stecht nun mit Förmchen Sterne aus und legt diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Besonders leicht funktioniert das Ausstechen, indem ihr das Förmchen immer wieder kurz in Puderzucker taucht.
4. Schlagt nun das eine Eiweiß steif. Achtet darauf, dass ihr wirklich nur Eiweiß und kein Eigelb in eurer Schüssel habt. Wenn das Eiweiß steif ist, gebt ihr nach und nach Puderzucker hinzu und schlagt weiter.
5. Bepinselt die Sterne mit dem Eischnee und backt sie anschließend im bei 150 Grad vorgeheizten Backofen für etwa 10-15 Minuten auf der untersten Schiene.

