

Rezept

Zimtsterne mit Johannisbeergelee

Ein Rezept von Zimtsterne mit Johannisbeergelee, am 20.04.2024

Zutaten

3 Eiweiße	1 Prise Salz
300 g Zucker	450 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt	1 Prise gemahlene Nelken
1 EL Johannisbeergelee (ersatzweise Quittengelee)	Backpapier fürs Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 80 kcal

Zubereitung

1. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt.

2. 5 EL Eiweißmasse für die Glasur beiseite stellen. Mandeln, Gewürze und Johannisbeergelee mischen. Unter die Eiweißmasse ziehen und einen gut formbaren Teig herstellen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Backbleche mit Backpapier belegen. Den Teig zwischen Frischhaltefolie 5 mm dick ausrollen. Sterne in verschiedenen Größen ausstechen und aufs Blech legen. Die Eiweißglasur mit einem kleinen, spitzen Messer exakt darauf verteilen.

4. Die Sterne bei 150° (unten, Umluft 130°) ca. 15 Min. backen. Die Oberfläche darf nicht bräunen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und abkühlen lassen.