

Weihnachtsgeschenk aus der Backstube: Gewürz-Sterne am Stiel

VORBEREITEN

60
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 40 Sterne

Für die Gewürz-Sterne

3 Eiweiß
 250 g Diamant Puderzucker
 2 Esslöffel Limettenabrieb
 1/4 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
 1/4 Teelöffel gemahlene Nelken
 1/2 Teelöffel gemahlener Anis
 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
 1/2 Teelöffel gemahlener Koriander
 1 Prise Salz
 300 g gemahlene Mandeln
 100 g Mehl

Besonderes Zubehör

40 Holzstiele

- 1 -

Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
 Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Puderzucker sieben. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Puderzucker nach und nach hinzufügen. 1/4 der Masse für die Glasur abnehmen und beiseite stellen.

- 3 -

Gemahlene Mandeln mit Mehl, Limettenabrieb und allen Gewürzen vermengen. Eischnee vorsichtig unterheben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen. Für die Baiserhaube Eischnee auf der einen Seite der Sterne verteilen.

- 5 -

Sterne im heißen Ofen 15 Minuten backen. Anschließend aus dem Backofen nehmen, Holzstiele in die noch heißen Sterne einstecken und auskühlen lassen. Zum Verschenken mit Geschenkband verzieren.

Über selbstgemachte Weihnachtsgeschenke freuen sich Freunde und Familie häufig am meisten. Alles, was man dafür braucht, sind beste Zutaten und ein richtig gutes Rezept. Wie wäre es mit diesen Gewürz-Sternen am Stiel? Sie schmecken nicht nur unvergleichlich lecker, sondern sehen auch noch sehr hübsch aus! Also gemahlene Mandeln und Eier schnappen und es kann losgehen.