

Backmischung im Glas für Zimtsterne

Menge: 1 Glas (500 ml)

Vorbereitung: 10 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Zutaten:

- 150 Gramm Puderzucker
- 150 Gramm Mandeln (Gemahlen)
- 100 Gramm Haselnüsse (Gemahlen)
- 2 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung:

1. Für die Backmischung braucht ihr ein Glas oder eine Glasflasche mit 500ml, in die die Zutaten geschichtet werden.
2. Die Zutaten am besten in dieser Reihenfolge ins Glas füllen und jeweils leicht andrücken:
50g Puderzucker, 75g gemahlene Mandeln, 50g Puderzucker, 100g gemahlene Haselnüsse, 50g Puderzucker, Zimt, Zitronenschale und 75g gemahlene Mandeln.
3. Zur Backmischung folgende Anleitung schreiben:
Für die Zimtsterne werden zusätzlich 3 Eiweiß sowie 150g Puderzucker benötigt.
Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen. Zwei Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen.
Die Backmischung dazu geben und alle Zutaten gut verrühren.
Den Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Das dritte Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam hineinrieseln lassen.
Die Puderzuckermischung vorsichtig auf die Sterne streichen und die Plätzchen ca. 15 Minuten backen.
Tipp: Wenn die Masse zu klebrig ist, hilft es, die Ausstechform immer wieder leicht nass zu machen!



