Haselnuss-Mandel Zimtsterne

Die köstlichen Haselnuss-Mandel Zimtsterne gehören einfach zur Weihnachtszeit. Die bekannten feinen Kekse gelingen mit diesem Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

5 Stk.	Eiweiß
400 g	Staubzucker
250 g	Haselnüsse (gemahlen)
250 g	Mandeln (gemahlen)
3 TL	Zimtpulver
0.5 TL	Gewürznelkenpulver

Zubereitung

1. Für die **Haselnuss-Mandel Zimtsterne** das Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen und nach und nach den gesiebten Staubzucker hinzugeben.

2. Gemahlene Haselnüsse, Mandeln, Zimtpulver und Gewürznelken zum Eischnee geben und mit dem Knethaken des Handmixers zu einem Teig kneten. Backofen auf 125°C Heißluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig zwischen zwei Lagen einer Klarsichtfolie geben und zirka einen halben Zentimeter dick ausrollen. Die Sterne ausstechen und auf das Backblech verteilen. Die Zimtsterne mit Heißluft zirka 15-20 Minuten backen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp

Die schmackhaften Haselnuss-Mandel Zimtsterne mit Zuckerglasur glasieren.