

Ein Rezept aus der Neubergerhof-Küche:

ZIMTSTERNE

Zutaten für etwa 40 Stück:

400g gemahlene Mandeln, 3 Eiweiß, 300g Zucker, 1 Teel. Zitronensaft, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Essl. Zimt, je 1 Prise gemahlene Nelken und Piment.

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen (Messerschnitt muss sichtbar sein), den Zucker langsam dazurieseln lassen, die Masse dabei ständig weiterschlagen, bis sich der Zucker fast aufgelöst hat. Ganz zum Schluss den Zitronensaft unterrühren. Nun 4 Essl. der Schaummasse für die Glasur in eine Tasse füllen, mit Folie abdecken und in den Kühlschrank stellen.

Die Mandeln mit der Zitronenschale und den Gewürzen zur Schaummasse geben. Sorgfältig untermischen. Es soll ein fester, formbarer Teig entstehen.

Die Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Den Teig darauf 4-5 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen,

auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit der Glasur bestreichen (am besten mit einem kleinen spitzen Küchenmesser). Im vorgeheizten Backrohr bei 180° ca. 12 Minuten backen.

Die Sterne sollen ganz hell bleiben. Auf ein Kuchengitter setzen und abkühlen lassen.

**Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht das
Neubergerhof- Küchenteam**