



Cinnamasternli

Saftig, aromatisch und weich im Biss

Zutaten (ca. 30-40 Stück)

250 g gemahlene Mandeln
120 g Puderzucker
1 Bio-Mandarine (Abrieb der Schale + 2-3 EL Saft)
1 TL Zimt (nach Geschmack mehr)
1 Prise Salz
1 Eiweiss (Grösse M)
ca. 50 g Mehl (nur so viel wie nötig zum Ausrollen)

Für die Glasur

1 Eiweiss
80 g Puderzucker
etwas Zimt

Hinweis: Dieses Rezept wurde mithilfe einer künstlichen Intelligenz erstellt.

Zubereitung

1. Mandeln, Puderzucker, Zimt und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Mandarinenschale fein abreiben, Saft auspressen und beides zur Mandelmischung geben.
3. Eiweiss leicht anschlagen (nicht steif) und unterkneten, bis ein weicher, leicht klebriger Teig entsteht.
4. Arbeitsfläche leicht bemehlen, Teig ca. 0,8-1 cm dick ausrollen.
5. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Für die Glasur:

- Eiweiss steif schlagen, Puderzucker unterheben, etwas Zimt einrühren und Sterne dünn bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 150 °C, Ober- und Unterhitze, ca. 12-15 Minuten backen. Sie sollen innen weich bleiben.

Komplett auskühlen lassen – dann entfalten sie ihr volles Aroma.

Tipp

In einer gut verschliessenden Dose bleiben die Cinnamasternli mehrere Tage saftig und aromatisch.

Hinweis: Dieses Rezept wurde mithilfe einer künstlichen Intelligenz erstellt.