

Crepes-Torte mit Blattspinat, Champignons und Tomaten

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen
Gebaeck
Eiweiss
Zimt
Weihnachten

4 Eiweiß
1 pn Salz
300 g Puderzucker
1 tb Zitronensaft
450 g Mandeln; (1)
-- mit Schale gerieben
2 ts Zimt

* ZUM AUSWALLEN/BACKEN

50 g Mandeln; (2)
-- mit Schale gerieben
Oblaten

* GLASUR/GARNITUR

200 g Puderzucker
4 tb Rum
Cocktailkirschen

* QUELLE

- Gepostet: Ingrid Benerts
- 19.11.1995

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Unter ständigem Schlagen langsam den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und tropfenweise den Zitronensaft zugeben. Mandeln (1) und Zimt vorsichtig unter den Eisschnee heben.

Arbeitsfläche mit den Mandeln (2) bestreuen. Da der Teig leicht reist, muss man ihn vorsichtig und in kleinen Portionen 1/2 cm dünn ausrollen. Sterne ausstechen (Teig gut ausnutzen, da er nicht wieder ausgerollt werden kann).

Oblaten auf ein Backblech legen, Sterne daraufsetzen.

Im vorgeheizten Backofen auf Mitelschiene bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen.

Puderzucker und Rum glattrühren, die abgekühlten Sterne damit bestreichen. Je 1/2 Kirsche aufsetzen.

Zimtsterne in gut schließender Blechdose aufbewahren.

