

Zimt-Canache-Stangen

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Kuchen
Gebaeck
Pralinen

3 Eiweiß
200 g Zucker
375 g ungeschälte Mandeln
2 gestr. TL gem. Zimt
Puderzucker

Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen, dann Zucker löffelweise hinzufügen und noch 2 - 3 Min. weiterschlagen. 4 gehäufte Eßlöffel dieser Schaummasse zum Bestreichen der Sterne beiseitestellen. Mandeln im Mixer fein mahlen, zusammen mit Zimt zur Baisermasse geben und kurz unterrühren. Den Teig auf Puderzucker 5 - 6 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen. Die Sternform jeweils vorher in Puderzucker drücken. Die Zimtsterne auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit der zurückbehaltenen Schaummasse bestreichen, backen. Die Sterne sollten innen noch etwas weich bleiben. Schaltung: 140 - 150°, 2. Schiebeleiste v.u. 120 - 140°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten

:Stichworte : Advent, Normal, Plätzchen

:Notizen (*):

: : Quelle: Winke & Rezepte 11 / 96

: : der Hamburgischen Electricitätswerke AG

:Zusatz :

: : Zubereitungszeit

: : 40 Minuten

:Stichworte : Gebäck, Kuchen, Pralinen