Zitronensterne



Zutaten

- 5 Eiweiß
- 450 g Puderzucker
- 500 – 600 g gemahlene und gehäutete Mandeln (abhängig von Größe der Eier)
- 1 Zitrone (unbehandelt) für Saft und abgeriebene Schale

Zubereitung

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Gesiebten Puderzucker vorsichtig unterrühren.

Von dieser Masse einen großen Kaffeepott (ca. 300 ml) abnehmen und kühl beiseitestellen.

500 g gemahlene Mandeln mit Zitronenschale mischen und mit Zitronensaft vorsichtig unter die Eiweiß-Zuckermasse rühren. Eventuell mehr Mandeln zugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Masse mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Jeweils eine kleine Portion des Teiges in einem Mehl-Zuckergemisch ca. 1 cm dick ausrollen. Eine kleine Menge ist leichter zu verarbeiten, da die Masse stark klebt. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit einem Teelöffel die vorher beiseite gestellte Eiweiß-Zuckermasse (Baiser) auf den Sternen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) ca. 5 Minuten backen. Die Baisermasse soll nur leicht gelblich werden, keinesfalls braun.

Frohe Weihnachten wünscht Ihnen Ihre Allianz.