

Zimtsterne

Zutaten Gewürzmischung:
Zimt, Fenchel, Anis, Ingwer, Koriander,
Nelken, Piment, Muskat, Cardamom

Zutaten Zimtsterne: 250g gemahlene
Mandeln, 220g Zucker, 2 Eiweiß, 1l 2
Tl Zitronensaft, abgeriebene Schale
von ½ Zitrone, Zucker (zum Ausrollen),
Zimtermischung

Rezept Zimtsterne: Eiweiß steif
schlagen. Während des weiterschla-
gens, Zucker und Zitronensaft hinzu-
geben. 10 Minuten schlagen, 3 EL
abgedeckt beiseite stellen. Zitronen-
schale und 1-2 EL Gewürzmischung
unter den Teig kneten. Sollte der Teig
zu klebrig sein, etüfelfeise Mandeln
unterkneten. Teig in Folie gewickelt 1
Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig
auf leicht gezeichnete Fläche 0,5mm
dick ausrollen. Sterne ausstechen und
mit reserviertem Eiweiß bestreichen.
Sterne auf zuvor gefettetes Backblech
legen und im vorgeh. Backofen bei
175 °C (je nach Backofen) ca 15 Min.
hell backen

... probieren Sie auch die
anderen Produkte und
Gewürzmischungen.

Arrabiata-Gewürz
Bärlauchsalz
Bruschetta-Gewürz
Grill - u. Braten-Gewürz
Heisse Brühe
Italiensische Mischung
Kräuter der Provence
Kräutersalz
Salatkräuter
Kaffeeputz
Gluhwein
Gewürzkuchen
Honigkuchen
Lebkuchen
Spekulatius
Zimtsterne
zahlreiche Sorten
feinster Tees
über 100 Sorten
reine äthensische Öle
Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutcher.de

Zimtsterne Gewürzmischung

Ch. B.: 18214 Inhalt: **50g**
Mindestens
haltbar bis: 31.01.2020



PFZ - 0118779

Pharma Brutcher
Naturprodukte
Buck 13
D-78355 Hohenfels
T: +49 (0) 7552-9020
www.pharmabrutcher.de

