

Zimtsterne-Rezept

220g geriebene Mandeln

200g Zucker

150g Puderzucker

Eiweiss aus 2 Eiern

1 1/2 TL Zimt

geriebene Zitronenschale

wenig Zitronensaft

Alle Zutaten mischen bis ein Teig entsteht. Beim Auswallen darauf achten, dass der Teig nicht zu dünn wird. Nach dem ausstechen die Gützi vor dem Backen mindestens 12 Stunden antrocknen lassen.

Tipp vom Bäckerforum Aeschlimann in Zollbrück:

Die Glasur mit einem Dressiersack auftragen statt mit einem Pinsel. So kann zum Beispiel auch nur der Rand glasiert werden.

Die Glasur mit Lebensmittelfarbe mischen.

