

ZIMTSTERNCHEN

ca. 40 Stück

FÜR die Lieblings-**Bonusnote**, die weder GLUTEN NOCH LAKTOSE VERTRÄGT, WERDEN jedes JAHR RECHTZEITIG ZU NIKOLAUS jede Menge **Zimtsternchen** liebevoll handbemalt.

KLAR KAN MAN DEN PUDERZUCKER-EISCHNEE-PAPSCH AUCH VOR DEM AUSSTECHEN AUFPINSELN, ABER DAS IST ECHT NE RIESENSAUEREI. ALSO RAUS MIT DEN FEINEN PINSELN, MUSIK AN UND die ABSOLUTE ENTSCHEUNIGUNG in der **Vorweihnachtszeit** einfach akzeptieren.

FÜR DEN TEIG

- 2 Eiweiß
- 1 Prise SALZ
- 100g PUDERZUCKER
- 350g GEMAHLENE MANDELN (unblanchiert)
- 1,5 - 2 TL **Zimt** (je nach Geschmack)

- ### Puderzucker - Eischnee - Papsch
- 1 Eiweiß
 - 1 Prise SALZ
 - 100g Puderzucker
 - 1/2 TL Zitronensaft

→ **FÜR DEN TEIG** SCHLAGT IHR die **2** Eiweiß ERST MAL MIT DER PRISE SALZ HALB STEIF. IST ER DANN SCHON SCHÖN **fluffy** SIEBT IHR DEN PUDERZUCKER DRÜBER UND SCHLAGT WEITER BIS ES EINE ZIEMLICH FESTE, KLEBRIGE PAPSCHMASSE IST. ZETZT NUR NOCH die MANDELN UND DEN ZIMT DAZU GEBEN UND ORDENTLICH VERKNETEN. den TEIG STELLT IHR FÜR mindestens **2 Stunden** BESSER ABER ÜBER NACHT in den KÜHLSCHRANK UND LASST IHN in RUHE. WENN der **TEIG** ZETZT SCHÖN AUSGERUHT IST, ROLLT IHR IHN AUF GEMAHLENE MANDELN UNGEFÄHR 1 CM DICK AUS UND STECHT GANZ VIELE STERNE AUS, die IHR DIREKT AUF ein BACKBLECH MIT **backpapier** Legt. ZWISCHENDRIN NATÜRLICH die AUSSTECHRESTE IMMER WIEDER SCHÖN ZUSAMMENKNETEN UND SOLANGE AUSROLLEN UND AUSSTECHEN BIS der TEIG WEG IST.

→ FÜR den **Puderzucker-Eischnee-Papsch** der OBENDRAUF KOMMT, SCHLAGT IHR DAS 1 Eiweiß WIEDER HALB STEIF, SIEBT DANN DEN PUDERZUCKER DRÜBER UND SCHLAGT WEITER BIS ES WIEDER eklig, PAPSCHIG UND WEIß IST, GEBT DANN DEN ZITRONENSAFT DAZU (muss man nicht, macht den Papsch einfach ein bißchen geschmeidiger).

→ ZETZT IST ENDLICH die VERSPROCHENE ENTSCHEUNIGUNG DRAN. SETZT EUCH, MACHT EUCH **Musik** AN, gebt MIT EINEM KLEINEN LÖFFEL ETWAS **Papschmasse** AUF die STERNE UND VERTEILT sie GLEICHMÄßIG MIT EINEM FEINEN PINSEL. (Ich habe dafür extra einen guten Malpinsel, den ich nur in der Küche für solche Arbeiten verwende)

MEDITATIVES ZIMTSTERNE BEMALEN quasi - Ommmm
WENN IHR ZWISCHENDRIN MAL ETWAS BEWEGUNG BRAUCHT, KÖNNT IHR den BACKOFEN SCHON MAL AUF **100°C** VORHEIZEN.

→ WENN DANN ALLE STERNE BEPINSELT SIND, KOMMEN sie FÜR CA. **1⁵** Minuten in den OFEN - sie WERDEN GAR NICHT RICHTIG GEBACKEN SONDERN im PRINZIP NUR **getrocknet**. der **Papsch** SOLLTE SCHÖN WEIß BLEIBEN UND die STERNE NOCH ETWAS WEICH.

→ ZETZT NUR NOCH AUSKÜHLEN LASSEN UND ZUM LAGERN AM BESTEN **ordentlich** in einer **DOSE** STAPELN UND ZWISCHEN die LAGEN IMMER ein STÜCK BACKPAPIER. SO BLEIBEN sie SCHÖN WEICH.