



ZIMTSTERNE MIT GIOTTO

CA. 60 STÜCK

ZUTATEN:

- 3 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker + Puderzucker für die Arbeitsfläche
- 450 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 2 Stangen GiOTTO (à 9 Kugeln)
- 100 g Krokant

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Backzeit: ca. 2x 15 - 20 Min.

Schwierigkeitsgrad ●●●○○

Außerdem: Plätzchenausstecher in Sternform

ZUBEREITUNG:

SCHRITT 1: Eiweiße mit Salz steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterschlagen. 1/3 Eischnee beiseitestellen und übrigen Eischnee mit 300 g Nüssen, Vanillezucker und Zimt verkneten (ggf. etwas mehr Nüsse zugeben, bis sich der Teig ausrollen lässt).

SCHRITT 2: Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und mit etwas beiseite gestelltem Eischnee bestreichen. Sternausstecher mit warmem Wasser befeuchten, Sterne ausstechen und auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Teigreste mit einem Teil der übrigen Nüsse erneut zu einem Teig verkneten, ausrollen, mit Eischnee bestreichen, Sterne ausstechen und Vorgang wiederholen, bis Nüsse und Eischnee aufgebraucht sind. Bleche nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 140 °C (Umluft: 120 °C) ca. 15-20 Minuten backen.

SCHRITT 3: GiOTTO sehr fein pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Zimtsterne mit GiOTTO-Creme bestreichen, dabei einen Rand frei lassen und mit Krokant bestreut servieren.