

Vanillesterne

Für den Teig:

4 Eiweiß

Etwas Zitronensaft

300 g Puderzucker

Mark einer Vanillestange

350 g gemahlene
Mandeln

50 g gemahlene
Mandeln

Puderzucker zum ausrollen

Für den Teig das Eiweiß mit dem Zitronensaft steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben und weiterschlagen bis eine feste Masse entstanden ist.

Für den Guss 3-4 EL der Schaummasse beiseite stellen.

Vanillemark und 350 g Mandeln (einen Teil davon) zur Schaummasse geben und unterheben. Mit den restlichen Teil der Mandeln verkneten.

Auf ein Backbrett Puderzucker streuen und darauf den Teig ca. 6 mm dick ausrollen. Mit dreiviertel des Gusses bestreichen. Verschieden große Sterne ausstechen, dabei den Ausstecher immer wieder in warmes Wasser tauchen. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teigreste mit 50 gemahlene Mandeln verkneten und mit dem restlichen Guss bestreichen. Wie vorhin beschrieben weiter verfahren. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten hell backen. Im Anschluss auf dem Blech abkühlen lassen.

Backtemperatur: 140°C

Backzeit: 15-20 Minuten

