

Zimtsterne

Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Fenchel, Anis, Ingwer, Koriander,
Nelken, Piment, Muskat, Cardamom

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

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, eßlöffelweise Mandeln
unterkneten. Teig in Folie gewickelt 1
Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Teig
auf leicht gezuckerter 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
Italienische Mischung
Kräuter der Provence
Kräutersalz 
Salatkräuter
Apfelpunsch
Glühwein
Gewürzkuchen
Honigkuchen
Lebkuchen
Spekulatius 
Zimtsterne

zahlreiche Sorten
feinster Tees
über 100 Sorten
reine ätherische Öle
Wohlfühlspray ... uvm.

www.pharmabrutscher.de

Zimtsterne Gewürzmischung

Ch.B.: 18214 Inhalt: 50g

Mindestens
haltbar bis: 31.01.2020



PZN - 01187779

Pharma Brutscher
Naturprodukte  
Bruck 13
D-78355 Höhenfels
☎: +49 (0) 7557-92020
www.pharmabrutscher.de 