



Menge 35 - 40 Stück



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## GEWÜRZ-STERNE AM STIEL

Ob als Geschenk für die Liebsten oder für sich selbst – die Gewürz-Sterne sind optisch und geschmacklich ein absolutes Highlight. Weihnachtliche Gewürze runden das Rezept ab und verleihen ihm eine besondere Note.



### Zubereitung

- 1.** Diamant Puderzucker sieben. Bio-Limette heiß abwaschen, abtrocknen und Schale fein abreiben.
- 2.** Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Diamant Puderzucker nach und nach hinzufügen. ¼ der Masse für die Glasur abnehmen und beiseitestellen.
- 3.** Mandeln mit Mehl, Limettenabrieb und würzen vermengen. Eischnee vorsichtig unterheben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.
- 4.** Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen. Eischnee den Sternen verteilen.
- 5.** Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze 150 °C (Umluft 130 °C) ca. 12–15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
- 6.** Aus dem Backofen nehmen, Holzstiele in die noch heißen Sterne einstecken und auskühlen lassen.
- 7.** Tipp: Zum Verschenken mit Geschenkband verzieren.

### Zutaten

250 g	Diamant Puderzucker
1	Bio-Limette
3	Eiweiß
1 Prise	Salz
300 g	gemahlene Mandeln
100 g	Mehl
1/4 TL	gem. schwarzer Pfeffer
1/4 TL	gem. Nelken
1/2 TL	gem. Anis
1/2 TL	gem. Zimt
1/2 TL	gem. Koriander
ca. 40	Holzspieße

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.