



Menge 50 - 55 Stück



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

WALNUSS-ZIMTSTERNE AM STIEL

Der beliebte Keksklassiker als saftig-aromatische Variante mit jeder Menge Walnuss!



Zubereitung

- 1.** Eiweiß steif schlagen. Walnüsse mahlen und mit Haselnüssen mischen. Diamant Puderzucker und Zimt darüber sieben, Amaretto dazugeben und alles gut verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie 30 Minuten ruhen lassen.
- 2.** Für den Guss Eiweiß steif schlagen, Diamant Puderzucker einrühren und ca. 2 Minuten gut verrühren.
- 3.** Teig auf etwas Puderzucker ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher Sterne ausstechen (Ausstecher dabei immer wieder in Puderzucker tauchen) und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Alle Sterne mit Zuckerguss bestreichen.
- 4.** Im vorgeheizten Backofen bei 140 °C Umluft ca. 20–25 Minuten auf unterster Schiene backen. Die Sterne sind perfekt, wenn die Oberfläche und Unterseite trocken sind.
- 5.** Nach dem Abkühlen auf Stiele stecken.
- 6.** Tipps: • Der Teig lässt sich zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie besser ausrollen. • Damit die Sterne saftig bleiben, in gut schließenden Keksdosen aufbewahren.

Zutaten

Für den Teig:

1	Eiweiß
200 g	Walnüsse
70 g	gemahlene Haselnüsse
150 g	Diamant Puderzucker
2 TL	Zimt
1 EL	Amaretto

Für den Guss:

1	Eiweiß
125 g	Diamant Puderzucker
50-55	Stiele

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
 Ihr Diamant-Team.