Nah&Frisch



Kuner, Thea Kochbuch Nr. 10 | Professional

Gewürzsterne

Kuchen & Gebäck | Kekse | Süße Gerichte

Zubereitung

Haselnüsse, feingehackte Rosinen, Staubzucker, Gewürze und Dotter auf einem Brett zusammenkneten, 2 Ziegel formen. Die Masse vorsichtig messerrückendick ausrollen, ausstechen, auf Backpapier legen, bei 150 Grad ca. 10 Minuten hellbraun backen, ausgekühlt mit Glasur überziehen, in der Mitte mit Schokostreusel bestreuen.
Glasur: Zucker mit Eiklar und Zitronensaft gut abrühren, weiß lassen oder mit Lebensmittelfarbe rosa färben.

Zutaten

- 14 dag Haselnüsse gerieben
- 6 dag Rosinen
- 14 dag Staubzucker
- Zimt
- Nelken- und Neugewürzpulver
- 2 Dotter
- 10 dag Staubzucker
- 1 Eiklar
- Zitronensaft
- rote Lebensmittelfarbe
- Schokostreusel