

Gewürzsterne

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