

Recept:

Fahéjas csillagok

Cikkszám: 690 379

Hozzávalók kb. 50 db nagy fahéjas csillaghoz

A tésztához:

500 g darált mandula

300 g porcukor

1 cs. vaníliás cukor/vaníliaaroma

2 csapott tk. őrölt fahéj

3 tojásfehérje (M-es méret)

(vagy 2 tojásfehérje és 1 ek. amaretto vagy rum)

2 tk. méz

A mázhoz:

100 g porcukor

1 tojásfehérje (M-es méret)

Elkészítési idő: 1 óra | Sütési idő: 11-13 perc

Elkészítés

- Tészta elkészítése:** A tésztához keverje össze a száraz hozzávalókat. Azaz röviden keverje össze a darált mandulát a vaníliás cukorral és a fahéjjal, majd szitálja bele a porcukrot.
- Ezután adja hozzá a nedves hozzávalókat: Adja hozzá a mézet, a tojásfehérjét és ízlés szerint az amarettót/ rumot, majd keverje a mixerrel kb. 2 percig. Végül kézzel gyúrja össze sima tésztává.
- Máz elkészítése:** A mázhoz addig verje fel a tojásfehérjét a porcukorral együtt, amíg a massa fehér és krémes, szirupos állagú nem lesz.
- Sütő előmelegítése:** Melegítse elő a sütőt 150 °C-ra légkeveréses sütéssel.
- Tészta kinyújtása:** Nyújtsa ki a tésztát két réteg sütőpapír között kb. 5-7 mm vastagságúra, majd azonnal kenje meg a mázzal. Ezt a legegyszerűbben egy hajlított spatulával, egy tésztakaparóval vagy egy késsel tudja elvégezni.
- Fahéjas csillagok kiszúrása:** Szúrja ki a fahéjas csillagokat, és helyezze őket közvetlenül egy sütőpapírral bélelt tepsire az emelőfunkció segítségével.
- Fahéjas csillagok sütése:** Süsse a fahéjas csillagokat előmelegített sütőben 11-13 percig, majd hagyja kihűlni egy rácson. A fahéjas csillagok aljának még egy kicsit puhának kell lennie, amikor kiveszi őket.