

# Jungsch dehei

YEE SCHO GLI ISCH WIEDER WIEHNACHTE

Sit dir oscho chli ir Wiehnachtsstummig?

Wenn nid de isch doch hüt ä gueti Glägäheit drzue u zwar chöit dir mit dem Güzirezept hüt e chli güezele.

## Zimetsterne

für das bruechet dir:

3	Eiwiss
1	Prise Sauz
250 g	Puderzucker
1 Päckli	Vanillezucker
1 EL	Zimt
400g	gemahlene Mandeln

## Zuebereitig

1. Eiweiss und Salz zu festem Schnee schlagen. Puderzucker portionenweise dazusieben und unter den Eischnee rühren. 50 g davon beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, Kakaopulver und so viel Mandeln unterrühren, bis der Teig kaum noch klebt.
2. Teig zwischen 2 Backpapier legen, flach drücken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Zwischen dem Backpapier auf ca. 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Backpinsel mit der beiseite gestellten Eischnee-Masse bestreichen. In der unteren Hälfte des auf 140°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Tipp: loset doch Wiehnachtsmusig drzue, de fägts no no meh

**VIU SPASS**