Zimtsterne (Tyske kanelstjerner)



Ingredienser

4 eggehviter
300 g melis
2 ts vaniljesukker
10 dråper mandelessens
2 ts kanel
400 g mandler
10 dråper romessens

Fremgangsmåte

Pisk eggehvitene stive. Rør inn melis og vaniljesukker. Ta tilside 8 ss til glasuren.

Bland resten av marengsmassen med mandelessens, kanel og til slutt malte mandler. Klem sammen med hendene til en fast deig.

Kjevle ut litt og litt av deigen til en leiv som er ca 0,5-0,7 cm tykk (se tips). Stikk ut stjerner og sett på stekeplater som er dekket med aluminiumsfolie.

Bland romessens i marengsen du har holdt av til glasuren. Bruk en bakepensel og pensle glasuren pent på hver stjerne i et tykt lag.

Stek kakene midt i ovnen ved 180°C i 7-10 min. Avkjøl på platen. Løsne kakene forsiktig fra aluminiumsfolien når de er kalde. Oppbevar kakene i tettsluttet kakeboks med matpapir mellom lagene.

Tips

Bruk melis på bordet ved utkjevlingen og ikke ta for mye deig av gangen. Du kan også klappe deigen flat med håndflatene.

Du kan godt sette stjernene tett på stekeplaten, for de flyter ikke ut noe særlig.

Pass nøye på å ikke steke kakene for lenge - glasuren skal være hvit og ikke gylden!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/zimtsterne-tyske-kanelstjerner