

Tarçınlı Yıldızlar

Ingrédients

- 110g yumurta akı
- 250g pudra şekeri
- 400g badem tozu
- 10 ila 15g toz tarçın (damak zevkinize göre ayarlayın)
- 40g yumurta akı
- 150g pudra şekeri

Préparation

1. te Alsace bölgesine özgü bir tarif ve özellikle Noel'de buldu umuz ama tüm yıl boyunca mükemmel olan bredele çe idinden biri ;-)
2. Bunlar Zimtsterne veya tarçınlı yıldızlar, üzeri çıtır bir kaplamayla kaplı yumu ak tarçınlı kurabiye.
3. Bu tarifte hiçbir zorluk yok, sadece farklı dinlenme süreleri için biraz sabır göstermek gerekiyor!
4. Yumurta aklarını pudra şekeri ile yeterince sert bir karı ım elde edene kadar çırpın.
5. Daha sonra badem tozu, limon kabu u rendesi ve toz tarçını ekleyin.
6. Hamuru streç filmle sarın ve birkaç saat veya bir gece buzdolabında bekletin.
7. Daha sonra hamuru 1cm kalınlı ında açın ve yıldız şekilleri kesin.
8. Bunları ya lı ka ıt serili bir tepsiye veya silikon bir matın üzerine yerle tirin ve 3-4 saat dı arıda kurumaya bırakın.
9. Fırını 150°C'ye ısıtın ve 15 dakika pi irin.
10. Kurabiyeleri glazürlemeden önce so umaya bırakın.
11. Yumurta aklarını ve pudra şekerini karı tırın (gerekirse şeker miktarını ayarlayabilirsiniz, yeterince kalın bir karı ım elde etmeniz gerekir).
12. Glazürü yıldızların üzerine ince bir ekilde yayın (çok tatlı olmaması için fazla kalın sürmeyin) ve kuruması için 90°C'de 5 dakika pi irin.
13. te bu kadar, zimtsterne'niz hazır!
14. Hava geçirmez bir kutuda birkaç gün iyi ekilde saklanır.