

## Recette autrichienne et allemande des Zimtsterne, biscuits sablés de Noël typiques de l'Avent.



En Autriche, à Noël et au réveillon, l'oie remplace la dinde et précède le biscuit à la vanille, pâte d'amandes et confiture d'abricots, la Weihnachtstorte. Le sapin est décoré de marrons et de pâtisseries. Pendant l'Avent et à Noël, les enfants et les plus grands mangent des biscuits délicieux. Voici la recette des gâteaux de Noël autrichiens et aussi allemands. Leur nom est les Zimtsterne en raison de leur forme d'étoile... Ces gâteaux sont à base de cannelle et sont glacés...

## Recette autrichienne et allemande de Noël

### *Zimtsterne, une recette de biscuits de Noël...*

- 3 blancs d'œufs
- 1 pincée de sel
- 400 g de noisettes râpées ou d'amandes
- 375 g de sucre
- Cannelle
- Jus de citron



Montez les blancs d'œufs, le sel et le sucre en une neige très ferme. Laissez-en un tiers de côté. Mélangez les deux tiers restants avec les noisettes, le jus de citron et la cannelle (une cuillère environ, selon votre goût).

Étalez cette pâte sur une épaisseur d'un centimètre avec un rouleau à pâtisserie mouillé sur une surface lisse (un marbre par exemple) humidifiée. Découpez des formes dans cette pâte à l'aide de formes en métal ou plus simplement d'un couteau (il vaut mieux humidifier les formes aussi, sinon ça colle). Déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et décorez-les d'un peu de blancs montés en neige (le tiers restant).

Faites cuire pendant 25 minutes à 140° degrés. Conservez dans une boîte à l'abri de l'humidité.

## Zutaten

### Für den Teig:

500 g Mandel(n), gemahlen

300 g Puderzucker

2 TL Zimt

2 Eiweiß

2 EL Likör (Mandellikör)

n. B. Puderzucker für die Arbeitsfläche

### Für die Glasur:

1 Eiweiß

125 g Puderzucker

## Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 45 Min. / **Koch-/Backzeit:** ca. 15 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal /

**Kalorien p. P.:** keine Angabe

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.