

Skořicové hvězdy z Německa

Kategorie: Cukroví

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

3 bílky

250 g práškového cukru

1 vanilkový cukr

1 lžíce mleté skořice

330 g mletých mandlí nebo lískových oříšků (lze i kombinovat)

Postup

Postup přípravy: Z bílků šleháme sníh a postupně do něj přidáváme cukr, až vznikne hustá hmota. 2 lžíce této hmoty si odložíme stranou. Do zbytku vmícháme skořici a 270 g ořechů. Na vále posypaném vrstvou zbylých ořechů vyválíme z vzniklého těsta asi 1 cm vysokou placku, ze které vykrajujeme hvězdy. Hvězdy pokryjeme tenkou vrstvou zbylých bílků z cukrem a pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem ca 30-45 minut při 110-160 °C (bílek na povrchu by se neměl zbarvit do hněda).

Hvězdy by neměly být úplně propečené, uvnitř musí zůstat vláčné a nadýchané. Skořicové hvězdy patří v Německu k typickému vánočnímu cukroví.