

Zimtsterne

Für viele "the all time Favorit"

Wie bei den meisten Gebäcken mit wenigen ausgewählten Zutaten ist auch hier die Zeit ein maßgeblicher Faktor bei der Herstellung.

Da wir unsere Zimtsterne ganz ohne Zugabe von Mehl oder Stärke herstellen, nur mit geschlagenem

Eischnee, gemahlenen Mandeln, Marzipan, Puderzucker und natürlich feinstem gemahlenem Ceylon-Zimt, ist das lagern des Teiges ein wichtiger Teil.

Auch beim Backen ist die Zeit, neben der Temperatur, besonders entscheidend.

Weiß wie Schnee soll die Oberfläche sein.

Saftig und zart im Biss die Zimtige-Mandelschicht darunter.

Lagerung: im geschlossenen Behältnis, nicht zusammen mit Keksen.

Kann zusammen mit Bärenatzen und Makronen gelagert werden

