

Aufgabe 5: „Rezept: Zimtsterne“ (Text 7)

Lies das Rezept und ordne jedem Foto den passenden Textteil zu.

Foto Nr.	Rezept
	Das Eiweiß mit einem Mixer auf höchster Stufe steif schlagen.
	Puderzucker sieben und nach und nach unterheben.
	Zum Bestreichen der Sterne zwei bis drei gehäufte Esslöffel Eischnee für die Glasur beiseitestellen.
	Vanillezucker, Aroma, Zimt, Nelken und die Hälfte der Mandeln vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den Eischnee mischen.
	Nun vom Rest der Mandeln so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt. Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen.
	und Sterne ausstechen.
	Sterne auf das gefettete Backblech legen und mit dem restlichen Eischnee bestreichen.
	Etwa 20-25 Minuten bei 130° auf mittlerer Schiene backen.
	Die Zimtsterne vorsichtig herausnehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

