Recept kaneelsterren

Instructies Nee. 1275

Werktijden: 45 Notulen



Wat zou de advents- en kersttijd zijn zonder kaneelsterren? Deze heerlijke klassieker mag in de mooiste tijd van het jaar op geen enkel kleurrijk bord ontbreken. Deze gids laat u zien hoe u deze heerlijke koekjes in een mum van tijd kunt maken.

En zo simpel is het:

Ingrediënten voor ongeveer 50 stuks:

- 3 eiwitten
- 250 g poedersuiker
- 2 theelepels Kaneel
- 400 g gemalen, ongeschilde amandelen
- 1 snuifje zout

Voorbereiding

1. Verwarm de oven voor op 150°C (140°C convectieoven).

2. Meng de amandelen met Kaneel . Klop twee eiwitten met een snufje zout tot ze heel stevig zijn. Geleidelijk aan in 150 g poedersuiker vouwen. Roer de amandelen met Kaneel in het opgeklopte eiwit en kneed het deeg nogmaals kort met de handen

3. Leg wat poedersuiker op het werkblad en rol het deeg ongeveer 1 cm dik uit. Omdat het deeg een beetje kleverig is, kun je het ook uitrollen tussen twee stukken vershoudfolie of in een grote diepvrieszak.

4. Leg de bakplaat in lijn met bakpapier. Knip kleine sterren uit het deeg met een stervormige koekjesknipper

en plaats ze op de bakplaat. Druk de koekjessnijder in de poedersuiker zodat het deeg er niet aan blijft kleven.

5. Klop de resterende eiwitten stijf en voeg geleidelijk aan 100 g poedersuiker toe.

6. Verdeel de kaneelsterren over de bakplaat en bestrijk ze gelijkmatig met het opgeklopte eiwit.

7. Bak de kaneelsterren op de onderste plank van de oven gedurende 12 - 15 minuten. Zorg ervoor dat het opgeklopte eiwit licht blijft.

Artikel details:

Artikelnummer	Artikel omschrijving	Hoeveelheid
720458	Zaksluitingen, 25 stuks	1
686280	VBS Opslagpotjes "Mini", 2 stuks	1
720084	Cellofaanzakken, 25 stuks	1