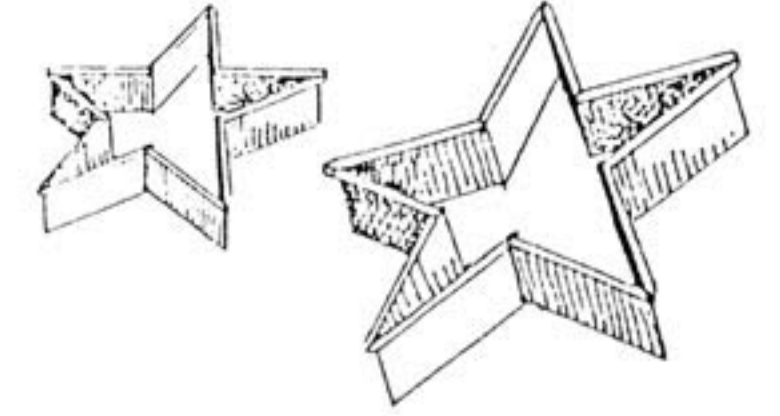


Fimtsterne



① Wir brauchen für den Teig ...

500g gemahlene Mandeln
6 Eiweiß
540g Puderzucker (= sucre glace)
2 Teelöffel Fimt
Backpapier
ein Suppentüffel
Kirschwasser

② Die 6 Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen. Dann den Puderzucker hinzufügen. Alles schaumig rühren. Eine Schale der Mischung zur Seite stellen.

Batte les 6 blancs d'oeuf jusqu'à obtenir une neige bien ferme. Puis ajouter le sucre glace et mélanger vigoureusement. Mettre la quantité d'un bol de cette mousse de côté.

⑤ Stich die Formen aus und lege sie auf ein Backblech mit Backpapier. Eine ganze Nacht im Zimmer trocknen lassen.

Découpe les formes et pose-les sur une plaque allant au four recouverte de papier de cuisson. Laisse sécher les gâteaux toute une nuit dans la pièce.

③ Gib den Fimt, die gemahlene Mandeln und das Kirschwasser zu dem Schaum. Ajoute la cannelle, les amandes en poudre et le kirsch à la mousse.

Knete den Teig und lass ihn dann mit einem Tuch bedeckt eine Stunde im Kühlschrank. Pétris la pâte et mets-la, recouvert d'un torchon, une heure au réfrigérateur.

⑥ Am nächsten Tag ... Heize den Ofen auf 160° vor. Nimm die Schale und gib auf jedes Plätzchen eine dicke weiße Schicht.

Le lendemain ... Préchauffe le four à 160°C. Prends le bol avec la mousse blanche et recouvre chaque gâteau d'une épaisse couche blanche.

Bei 160° etwa 8 Minuten backen. Faire cuire au four pendant environ 8 minutes à 160°C.

④ Rolle den Teig etwa 0,7mm dick aus. Etaler la pâte au rouleau (environ 0,7 mm d'épaisseur).

⑦ Die Glasur soll beim Backen weiß bleiben. Le glaçage doit rester blanc pendant la cuisson.

