

...ha van kedved, süss meg egy finomságot...

# Karácsonyi fahéjas csillag

Hozzávalók (kb. 50 darabhoz): 25 dkg porcukor, 3 tojásfehérje, 1 teáskanál citromlé, 2 teáskanál fahéj, 1 teáskanál reszelt citromhéj, 35 dkg darált hámozott mandula, a nyújtáshoz porcukor, a szaggatáshoz liszt, nejlonzacskó, csillagforma a süti kiszaggatásához, sütőpapír

## Hogyan készítsük el?

### 1. LÉPÉS

A PORCUKROT ÁTSZITALJUK. A TOJÁSFEHÉRJÉT A CITROMLÉVEL EGYÜTT (EGY MÁSIK EDÉNYBEN, MINT AMIBEN A PORCUKOR VAN) HABBA VERJÜK. MIKÖZBEN VERJÜK, APRÁNKÉNT BELESZÓRJUK A PORCUKROT. A HAB  $\frac{1}{3}$ -ÁT EGYTÍSZTA (!) 1 L-ES NEJLONZACSKÓBA KANALAZZUK, MAJD FÉLRETESSZÜK.

### 2. LÉPÉS

A FAHÉJAT, CITROMHÉJAT ÉS A DARÁLT MANDULÁT A MARADÉK HABBA FÖRGATJUK. A MASSZÁT PORCUKORRAL MEGHINTETT DESZKÁN 1 CM VASTAG LAPPÁ NYÚJTJUK. ELŐVESSZÜK A CSILLAGFORMÁT (HA FENYŐ VAGY ANGYALKA VAGY BÁRMI MÁSIK KARÁCSONYI FORMÁT HASZNÁL SZ, AZ IS TÖKÉLETES!). KB 5 CM-ES CSILLAGOKAT SZAGGATUNK KI A MASSZÁBÓL. KÖZBEN A KISZÚRÓFORMÁT IDŰNKÉNT LISZTBE MÁRTJUK, HOGY NE RAGADJON RA' A TÉSZTA SZAGGATÁS KÖZBEN. A LEESŐ TÉSZTARÉSZEKET ÖSSZEGYŰRJÜK, MAJD KINYÚJTJUK ÉS KISZAGGATJUK.

### 3. LÉPÉS

(SÜTŐPAPÍRRAL BÉLELJ KI 3 TEPSIT ÜGYESEN!) A CSILLAGOKAT MOST 3 SÜTŐPAPÍRRAL KIBÉLELT TEPSIBE FEKTETJÜK. A NEJLONZACSKÓ (AMIBE A HAB EGY RÉSZÉT TETTÜK) EGYIK SARKÁT LEVÁGJUK. A HABOT ÓVATOSAN A CSILLAGOKRA NYOMJUK, ÉS MEGNEDVESÍTETT, SZÉLES PENGEJŰ KÉSSSEL ELSIMÍTJUK. ELŐMELEGÍTETT SÜTŐBE TOLJUK, ÉS 150 FOKON, TEPSINKÉNT KB. 10 PERCIG SÜTJÜK. A CSILLAGOK MÉRETÉTŐL FÜGG, HOGY KELL-E MÉG 5 PERCIG SÜTNI ŐKET. HA KICSIK, AKKOR MÁR KÉSZEN IS VANNAK. HA NAGYOBBAK, AKKOR MÉG HAGYJUK KB. 5 PERCIG SÜLNI!



Jó étvágyat kívánunk!