

Skořicové hvězdy z Německa

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Bílek 3 ks
- Práškový cukr 250 g
- Vanilkový cukr 1 balíček
- Skořice 1 lžíce
- Mleté mandle nebo lískové oříšky 330 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Svačina

Země: Německo

Postup:

Z bílků šleháme sníh a postupně do něj přidáváme cukr, až vznikne hustá hmota. 2 lžíce této hmoty si odložíme stranou. Do zbytku vmícháme skořici a 270 g ořechů. Na vále posypaném vrstvou zbylých ořechů vyválíme ze vzniklého těsta asi 1 cm vysokou placku, ze které vykrajujeme hvězdy. Hvězdy pokryjeme tenkou vrstvou zbylých bílků s cukrem a pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem ca 30-45 minut při 110-160 °C (bílek na povrchu by se neměl zbarvit do hněda). Hvězdy by neměly být úplně propečené, uvnitř musí zůstat vláčné a nadýchané. Skořicové hvězdy patří v Německu k typickému vánočnímu cukroví.