

„Schenken heißt, einem anderen etwas geben,
was man am liebsten selbst behalten möchte.“

Backmischung

Zimtsterne

Hafer

Weitere Zutaten:
8 Eiweiß
150 g Puderzucker
1 Msp. abger. Zitronenschale

Zubereitung:
Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Zwei Eiweiß steif schlagen. Backmischung unterheben. Teig ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Das übrig gebliebene Eiweiß steif schlagen, Puderzucker hinzugeben und auf die Sterne streichen. Plätzchen 15 Min. backen.

hier falten

Backmischung

Zimtsterne

Hafer

Weitere Zutaten:
8 Eiweiß
150 g Puderzucker
1 Msp. abger. Zitronenschale

Zubereitung:
Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Zwei Eiweiß steif schlagen. Backmischung unterheben. Teig ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Das übrig gebliebene Eiweiß steif schlagen, Puderzucker hinzugeben und auf die Sterne streichen. Plätzchen 15 Min. backen.

hier falten

Backmischung


Zimtsterne

Hafer

Weitere Zutaten:
8 Eiweiß
150 g Puderzucker
1 Msp. abger. Zitronenschale

Zubereitung:
Backofen auf 150 °C Umluft vorheizen. Zwei Eiweiß steif schlagen. Backmischung unterheben. Teig ausrollen und kleine Sterne ausstechen. Das übrig gebliebene Eiweiß steif schlagen, Puderzucker hinzugeben und auf die Sterne streichen. Plätzchen 15 Min. backen.

hier falten

Bitte an der grauen gestrichelten Linie entlang schneiden, ✂
an der markierten Stelle falten und mit einem Locher den Kreis  ausstechen.
Bändchen oder Schnur durch das Loch ziehen und an das Behältnis mit der Backmischung hängen.