

Ingrediënten

200 gr suiker 3 eiwitten 1
theelepel kaneel 350 gr
ongepelde amandelen
poedersuiker boter (voor bakblik
)

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Banket
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

kaneelsterren 1

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 150 graden Sla het eiwit zeer stijf, telkens wat suiker toevoegend. Neem 3 eetl. van de eiwitmassa af en houd dat apart. Doe bij het overige eiwit kaneel en amandelen. Strooi ruim poedersuiker op een plank en rol daarop het eiwit-amandelmengsel uit tot een dikte van een halve cm. Steek met een vorm de sterren uit het deeg en bestrijk die met wat van het achtergehouden eiermengsel. Bakken in de voorverwarmde oven ca. 15 a 20 minuten