

# Recept pro vykrajovátko na skořicové hvězdy

Číslo výrobku: 690 379

## Přísady na cca 50 skořicových hvězd

### Těsto:

- 500 g mletých mandlí
- 300 g moučkového cukru
- 1 balení vanilkového cukru, příp. vanilkové aroma
- 2 zarovnané lžičky mleté skořice
- 3 bílky (vel. M)  
(nebo 2 bílky a 1 lžíce amaretta nebo rumu)
- 2 lžičky medu

### Poleva:

- 100 g moučkové cukru
- 1 bílek (vel. M)

**Doba přípravy: 1 hodina | Doba pečení: 11-13 minut**

### Příprava

- Příprava těsta:** Na těsto smíchejte suché přísady. Přimíchejte mleté mandle, vanilkový cukr a skořici a krátce vše promíchejte, do směsi prosejte moučkový cukr.
- Následně přidejte mokré přísady: med, bílky a podle libosti amaretto/rum a vše míchejte cca 2 minuty mixérem. Poté uhnětte rukama hladké těsto.
- Příprava polevy:** Na polevu vyšlehejte bílek s moučkovým cukrem do bílé, krémové hmoty, která je konzistencí podobná sirupu.
- Přehřejte troubu:** Troubu přehřejte na 150 °C s ventilátorem.
- Vyválejte těsto:** Těsto vyválejte mezi dvěma vrstvami pečicího papíru na tloušťku cca 5-7 mm a rovnou ho potřete polevou. To jde nejlépe s pomocí špachtle, kráječe na těsto nebo také nože.
- Vykrojte skořicové hvězdy:** Vykrojte skořicovou hvězdu a za pomoci transportní funkce ji položte na pečicí plech vyložený pečicím papírem.
- Upečte skořicové hvězdy:** Skořicové hvězdy pečte v přehřáté troubě 11-13 minut a následně je nechte vychladnout na roštu. Při vyndávání z trouby by měly být hvězdy vespod ještě trochu měkké.