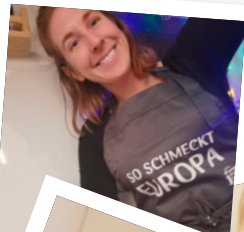


Liebe Freundinnen und Freunde,

wir danken euch für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und freuen uns auf neue gemeinsame Projekte und Ideen auch im nächsten Jahr. Für die bevorstehenden Feiertage wünschen wir euch und euren Familien viel Freude, angenehme Mußestunden und einen guten Start ins neue Jahr!

**Herzliche Grüße
Euer**

*Europe Direct
Team Düsseldorf*



So schmeckt Europa:

Europäische Zimtsterne



Zutaten

circa 40 Zimtsterne

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Tropfen Bittermandel-Aroma
1 Teelöffel gemahlener Zimt
200 g gemahlene Mandeln
200 g gemahlene Haselnüsse
Saft einer halben Zitrone



Zubereitungszeit
60 Minuten



Zubereitung

- 1 Das Eiweiß mit dem Mixer auf höchster Stufe steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zitronensaft hinzufügen. Zum späteren Bestreichen der Sterne zwei gut gehäufte Esslöffel der Zuckermasse abnehmen und zur Seite stellen.
- 2 Nun den Vanillezucker, das Mandelaroma (vorsichtig, nicht zu viel), den Zimt sowie die Hälfte der gemahlene Nüsse unterrühren. Da die Masse schnell klebrig wird, empfiehlt es sich die restlichen Nüsse mit der Hand unterzukneten. Der Teig sollte am Ende kaum noch kleben.
- 3 Arbeitsfläche und Nudelholz mit Puderzucker bestäuben und den Teig etwa 0,5 cm dick ausrollen. Kleiner Tipp: Sollte der Teig doch noch kleben hilft ein Blatt Backpapier zwischen Teig und Nudelholz! Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Sterne mit dem restlichen Eischnee bestreichen. Dieser sollte leicht zu verstreichen sein. Eventuell noch ein paar Tropfen Wasser/Zitronensaft hinzufügen.
- 4 Bei Ober- und Unterhitze 130 °C (vorgeheizt) circa 20 Minuten backen. Die Zimtsterne härten beim Kühlen noch ein wenig nach. Sie sollten sich daher beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen.

Tipp: Die Europäischen Zimtsterne am besten in einem Karton aufbewahren. So bleiben sie lange frisch und lecker.