



## Omas Zimsterne

### Zutaten :

190 g Puderzucker



100 g Mandeln, gemahlen



200 g Haselnüsse, gemahlen



2 Eiweiß



1 Teelöffel Zimt



1 Spritzer Zitronensaft



A - Pour les mots suivants, entoure ou surligne la bonne définition.

Der Puderzucker : - le sucre en poudre  
- le sucre glace

Die gemahlene Mandeln : - amandes effilées  
- amandes en poudre

Die gemahlene Haselnüsse : - noix grillées  
- noisettes en poudre

Das Eiweiß : - l'oeuf au plat  
- le blanc d'oeuf

Der Teelöffel : - la petite cuillère  
- la cuillère en bois

Der Zimt : - le poivre  
- la cannelle

Der Spritzer : - quelques gouttes  
- un litre

Der Zitronensaft : - le jus de cerises  
- le jus de citron

### Zubereitung :

1. Eine Glasur mit dem Eiweiß und dem Puderzucker machen.
2. 1/3 von dieser Glasur zur Seite stellen.
3. Den Rest mit den anderen Zutaten (aber nur 100 g Haselnüsse) verarbeiten.
4. Kneten und einen Teig machen.
5. Den Teig auf den restlichen Haselnüssen rollen. Der Teig soll 8 - 10 mm dick sein.
6. Sterne ausstechen.
7. Die Sterne auf ein Backblech mit Backpapier legen.
8. Die Sterne mit der Eiweißglasur bestreichen.
9. Die Sterne bei 150° 10 - 12 Minuten backen.

Vokabelhilfe : Die Glasur = le glaçage. Zur Seite stellen = mettre de côté. Der Rest = le reste. Andere : les autres. Nur = seulement. Verarbeiten = travailler, mélanger. Kneten = pétrir. Der Teig = la pâte. Restlich = qui reste. Rollen = étaler. Sollen = devoir. Dick = épais. Der Stern = l'étoile. Ausstechen = découper à l'emporte-pièce. Das Backblech = la plaque de cuisson. Das Backpapier = le papier cuisson. Legen = poser. Bestreichen = tartiner. Backen = faire cuire au four.

