



Anna's
best

Ho Ho Ho!

ZIMTSTERN
Guezliteig

PÂTE POUR ÉTOILES
à la cannelle

PASTA PER STELLINE
alla cannella



2x
210x155mm
ausgewallt
déjà abaissée
già spianata

NUTRI-SCORE
A B C D E

660g Fr. 7.45 100g=1.13
16.12.22



Zubereitung: Den Teig kühl verarbeiten und Stern-Mo ausstechen. Den Backofen vorheizen und die ausgestochene Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Sterne mit der Glasur bestreichen (1 frisches Eiweiß + 140 g Puderzucker glatt rühren).

Backen: Ober-/Unterhitze 200 °C, Heißluft 180 °C 4-7 Minuten in der Backofenmitte. Nach dem Backen auf dem Backblech auskühlen lassen.

Tipp von Anna: Wenn sich die Glasur an den Spitzen zu verfestigen beginnt, sind die Sterne fertig gebacken.

Préparation: travailler la pâte réfrigérée et découper des étoiles à l'emporte-pièce. Préchauffer le four et disposer les étoiles sur une plaque chemisée de papier sulfurisé et les enduire de glaçage (mélanger 1 blanc d'œuf frais avec 140 g de sucre glace).
Cuisson: chaleur supérieure/inférieure à 200 °C, four à convection à 180 °C, pendant 4 à 7 minutes au milieu du four. À la fin de la cuisson, laisser refroidir les biscuits sur la plaque.
Le conseil d'Anna: arrêter la cuisson lorsque le glaçage aux pointes des étoiles commence à brunir.

Preparazione: lavorare la pasta a freddo e inciderla ricambiando le stelle. Preriscaldare il forno, adagiare le stelle su una teglia rivestita di carta da forno e spennellarle con la glassatura (mescolare 1 albume fresco e 150 g di zucchero a velo fino ad ottenere un composto cremoso).

Cottura in forno: calore sopra e sotto a 200 °C, aria calda a 180 °C per 4-7 minuti nella parte centrale del forno.

Dopo la cottura lasciar raffreddare sulla teglia.
Il consiglio di Anna: le stelle sono cotte quando la glassatura assume un colore dorato sulle punte.



MIGROS data

Zu verbrauchen bis
À consommer jusqu'à
Da consumare entro

MIGROS

Klim

Comp

Zum Tiefkühlen geeignet.

Die Auftauzeit beträgt bei Raumtemperatur 3-4 Stunden und im Kühlschrank 12-16 Stunden.

Ce produit peut être surgelé.

Le temps de décongélation à température ambiante est de 3-4 heures et au réfrigérateur de 12-16 heures.

Questo prodotto può essere surgelato.

Il tempo di scongelamento a temperatura ambiente è di 3-4 ore e in frigorifero di 12-16 ore.

Haselnussteig mit Mandeln und Zimt

Zutaten: Zucker, HASELNÜSSE 24%, MANDELN 9%, Wasser, VOLLEI (aus Bodenhaltung), WEIZENmehl, Invertzuckersirup, getrockneter Glucosesirup, HÜHNEREIEIWEISSpulver (aus Bodenhaltung), Zimt 1%, WEIZENstärke, Feuchthaltemittel: Glycerin, WEIZENprotein.

Kann andere Nüsse, Sesam, Soja, Milch enthalten. Trotz sorgfältiger Verarbeitung kann das Produkt Schalentelle enthalten.

Pâte aux noisettes avec amandes et cannelle

Ingrédients: sucre, NOISETTES 24%, AMANDES 9%, eau, ŒUF entier (d'élevage au sol), farine de BLÉ, sirop de sucre inverti, sirop de glucose séché, blanc d'ŒUF en poudre (d'élevage au sol), cannelle 1%, amidon de BLÉ, humectant: glycérol, protéine de BLÉ.

Peut contenir autres fruits à coque, sésame, soja, lait. Malgré tout le soin apporté à son élaboration, ce produit peut contenir des fragments de coques.

Pasta di nocciole con mandorle e cannella

Ingredienti: zucchero, NOCCIOLE 24%, MANDORLE 9%, acqua, UOVO intero (d'allevamento al suolo), farina di FRUMENTO, sciroppo di zucchero invertito, sciroppo di glucosio secco, ALBUME in polvere (d'allevamento al suolo), cannella 1%, amido di FRUMENTO, agente umidificante: glicerolo, proteina di FRUMENTO.

Può contenere altra frutta a guscio, sesamo, soia, latte. Nonostante il prodotto venga sottoposto a una lavorazione attenta, esso può contenere pezzi di guscio.

Nährwerte valeurs nutritives valori nutritivi	100 g
Energie énergie energia	1825 kJ (436 kcal)
Fett matières grasses grassi	21 g
davon gesättigte Fettsäuren dont acides gras saturés di cui acidi grassi saturi	1,8 g
Kohlenhydrate glucides carboidrati	52 g
davon Zucker dont sucres di cui zuccheri	47 g
Ballaststoffe fibres alimentaires fibre alimentari	3,3 g
Eiweiß protéines proteine	8,1 g
Salz sel sale	0,08 g

e 660g

Élaboré en Suisse
Hersteller/Produit par/Prodotto da:
MIGROS Industrie
Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France SAS, F-74160 Archamps



W
WERKSTATT
ZUM SEE