Rezept Zimtsterne

Anleitung Nr. 1275

Arbeitszeit: 45 Minuten



Was wäre die Advents- und Weihnachtszeit ohne Zimtsterne? Der leckere Klassiker darf in der schönsten Zeit des Jahres einfach auf keinem bunten Teller fehlen. Wie die köstlichen Plätzchen in Handumdrehen gelingen, erfahren Sie aus dieser Anleitung.

Und so einfach geht's:

Zutaten für ca. 50 Stück:

- 3 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 2 Teelöffel Zimt
- 400 g gemahlene, ungeschälte Mandeln
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 150 °C (140 °C Umluft) vorheizen.

2. Die Mandeln mit Zimt mischen. Zwei Eiweiß mit einer Prise Salz zu sehr festem Eischnee schlagen. 150 g Puderzucker nach und nach unterheben. Die Mandeln mit Zimt unter den Eischnee rühren und den Teig nochmal mit den Händen kurz durchkneten.

3. Etwas Puderzucker auf die Arbeitsfläche geben und den Teig darauf etwa 1 cm dick ausrollen. Da der Teig etwas klebrig ist, kann man ihn auch zwischen zwei Frischhaltefolie-Zuschnitten oder in einem großen Gefrierbeutel ausrollen.

4. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig mit einem sternförmigen Ausstecher kleine Sterne

ausstechen und auf das Backblech legen. Zwischendurch das Ausstechförmchen in den Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

5. Das restliche Eiweiß ebenfalls zu einem steifen Schnee schlagen und nach und nach 100 g Puderzucker hinzufügen.

6. Die auf dem Backblech ausgebreiteten Zimtsterne gleichmäßig mithilfe eines Pinsels mit dem Eischnee bestreichen.

7. Die Zimtsterne auf der unteren Schiene des Backofens 12 - 15 Minuten backen. Dabei darauf achten, dass der Eischnee hell bleibt.

Artikelangaben:

Artikelnummer	Artikelname	Menge
720458	Beutelverschlüsse, 25 Stück	1
686280	VBS Vorratsgläser "Mini", 2 Stück	1
720084	Zellglas-Beutel, 25 Stück	1