

Rezept Zimtsterne

Anleitung № 1275

Arbeitszeit: 45 Minuten



Zimtsterne? Der leckere Klassiker darf in der schönsten Zeit des Jahres östlichen Plätzchen in Handumdrehen gelingen, erfahren Sie aus dieser

zizen.

einer Prise Salz zu sehr festem Eischnee schlagen. 150 g Puderzucker unter den Eischnee rühren und den Teig nochmal mit den Händen kurz

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 |