

Zimtsterne



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Traditionell unverzichtbare Plätzchen in der weihnachtlichen Bäckerei

Zutaten

- (Für ca. 40 Stück)
- 400 g fein gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Tl Zimtpulver
- 250 g Puderzucker
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Das Eiweiß mit dem Küchenmixer steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen, locker unterheben.

Schritt2

Von der Masse 2 - 3 El für den Überzug beiseite stellen.

Schritt3

Die gemahlene Mandeln ev. noch etwas feiner mahlen und mit dem Zimt und der Zitronenschale mischen.

Schritt4

Das Eiweiß mit dem Küchenmixer steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen, unterheben.

Schritt5

Von der Masse 2 - 3 El für den Überzug beiseite stellen.

Schritt6

Nunmehr das Eiweiß schrittweise unter die Mandelmasse heben und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Schritt7

Anschließend den Teig zwischen 2 Frischhaltefolien etwa ½ cm dick und ausrollen.

Schritt8

Ausstechen (Stern Ausstecher vorher anfeuchten) und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der restlichen Ei - Zuckermasse mittels eines Küchenpinsels bestreichen.

Schritt9

Bei 120 ° C etwa 25 - 30 min. auf der mittleren Schiene backen.

Schritt10

Die Zimtsterne halten sich mindestens 1 - 2 Wochen in einer Keksdose.

Rezeptart: Teegebäck **Tags:** adventszeit, weihnachtlich, weihnachtsgebäck

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)88
- Fett (g)5
- KH (g)7
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zimtsterne/>