ZIMTSTERNE

Zutaten:

Für ca. 50 Stück

- 250g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- Salz
- 2 gestrichene TL Zimt
- 350 gemahlene Mandeln (mit Haut)
- Backpapier
- evtl. Frischhaltefolie

Zubereitung:

1. Den Puderzucker sieben. Eiweiß und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen des Handmixers dickcremig aufschlagen. Nun den Puderzucker einrieseln lassen. Zum Bestreichen der Sterne 6-8 EL Eisschnee abnehmen und beiseitestellen. Zimt und Mandeln mischen, unter den übrigen Eisschnee heben. <u>Tipp zum Ausrollen</u>: Der Teig für das Zimtsterne-Rezept kann sofort verarbeitet werden. Außerdem kannst du ihn vor dem Ausrollen eine halbe Stunde kühlen, so ist er einfacher zum ausrollen und ausstechen.

2. Teig auf einer Puderzucker bestäuben auf der Arbeitsfläche oder zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie 1/2 cm dick ausrollen und daraus ca. 50 Zimtsterne ausstechen. Teigreste dabei immer wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Den Ofen vorheizen (E-Herd: 150 C°/Umluft: 125 C°/Gas: Stufe 1). Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Tipp zum Zimtsterne ausstechen: Damit der Teig nicht an den Ausstechformen kleben bleibt, diese zwischendurch in Puderzucker oder Mehl tauchen und abklopfen.

3. Mit einem Küchenpinsel oder Messer mit abgerundeter Klinge die Zimtsterne mit der Eisschneemasse bestreichen. Die Plätzchen im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen Anschließend auskühlen lassen. Tipp zur Aufbewahrung: Die Zimtsterne zusammen mit einem Apfelschnitz in eine Keksdose geben. So halten sie sich 2-3 Wochen.

Arta

Katharina

Eva

Marie

Angelina