

Zimtsterne

Rezept für Zimtsterne

Zubereitung: 35 Min.

Gesamtzeit: 35 Min + 120 Min.

Zutaten

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
250 g ungeschälte, geriebene
Mandeln
etwas Zimt
grober Zucker

Backpapier / [Silpat](#)

[Roul'pat](#)

[Klipp-Klapp Zimtsternausstecher](#) (Art-Nr.: 601551)



Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und mit dem gesiebten Puderzucker ca. 20-30 Minuten gleichmäßig rühren. Hiervon knapp 1/3 der Masse in eine Schüssel füllen und zugedeckt beiseite stellen. Unter die andere Masse die geriebenen Mandeln rühren und etwas Zimt beifügen. Alles ca. 30 Minuten ruhen lassen. Eine Roul'pat mit groben Zucker bestreuen und darauf die Nussmasse ca. 1 bis 1,5 cm dick ausrollen. Den Zimtsternausstecher in Wasser tunken um ein Ankleben des Teiges zu verringern. Mit dem Zimtsternausstecher die Sterne ausstechen und auf eine Backmatte (z.B. Demarle Silpat) legen. Den Ausstecher zwischendurch immer wieder in Wasser tunken. Die Sterne dann mit der beiseite gestellten Eischnee-Zuckermasse dick bestreichen und ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur trocknen lassen. Danach bei 150°C ca. 25 Minuten backen.



backshop24