

Die besten Zimtsterne



GESAMTZEIT
60 MIN



ZUBEREITUNG
40 MIN



SCHMUTZ
HOCH



SCHWIERIGKEIT
MITTEL



KOSTEN
MITTEL

NÄHRWERTE JE PORTION
KILOKALORIEN 92
KOHLENHYDRATE 8 G
EIWEISS 2 G
FETT 6 G



ZUTATEN FÜR 50 PORTIONEN

- 400 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 2 TL Back-Kakao
- 2 Eiweiß

Für den Zuckerguss

- 1 Eiweiß
- 100 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft

REZEPT GEFUNDEN AUF
WWW.RESIPIS.DE

DIE SCHRITTE

DER LECKERE ZIMTSTERNE-TEIG

1.

Alle Zutaten für den Teig, in einer Schüssel, mehrere Minuten mit der Maschine (Handmixer oder Küchenmaschine) kneten. Wir empfehlen hierfür den Zimtsterne-Teig auch nochmals einige Minuten mit den Händen auf der Arbeitsfläche durchzukneten. Der Teig hat eine sehr feste und krümelige Konsistenz und wird nach und nach zu einer immer homogenen Masse.

2.

Danach den Teig auf der Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Hierfür wird die Arbeitsfläche nicht bemehlt, da der Teig nur minimal klebt. Zimtsterne nun ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.

Beim Ausstechen solltest du darauf achten, nur den mittleren festen Teil des Teiges auszustechen. Die Randbereiche sind relativ brüchig vom ausrollen. Den Restteig wieder gut verkneten und nochmals ausrollen, bis die Teigmasse aufgebraucht ist.

3.

Den Backofen auf 125 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine höhere Temperatur würde die weiße Zuckergussmasse zu schnell gelb werden lassen.

DER ZUCKERGUSS

4.

Eiweiß mit einem Handrührgerät steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zum Schluss einen spritzer Zitronensaft hinzugeben und cremig rühren. Anschließend den Zuckerguss in eine flache Schüssel / flachen Teller geben.

5.

Nach und nach die Zimtsterne tunken, zurück auf das Backblech legen und gegebenenfalls etwas mit einem Löffel korrigieren (siehe Video). Du musst dich etwas beeilen, damit der Zuckerguss nicht trocken wird. Solltest du das Gefühl haben, dass die Zuckermasse mit der Weile etwas zu fest ist, kannst du 1/2 TL Wasser in den Zuckerguss mischen und weitermachen. Der Abstand zwischen den Zimtsternen auf dem Backblech kann ruhig etwas enger sein, da diese beim Backen nicht aufgehen.

6.

Die Zimtsterne auf mittlerer Schiene für 12 Minuten backen. Danach etwas abkühlen lassen, bevor diese in die Weihnachtspätzchen-Dose verstaut werden.