

ZIMTSTERNE



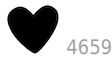
ZIMTSTERNE

Schwierigkeitsgrad: unkompliziert

Für ca. 40 Stück | 55 Min. | plus
Abkühlzeit

Zutaten

- 150 g SweetFamily Puderzucker
- 2 Eiweiß
- 1 EL Zitronensaft
- 1 Prise Salz
- 1/2 EL gemahlener Zimt
- 250 g gemahlene Mandeln
- zum Bearbeiten SweetFamily Puderzucker



4659

ZUBEREITUNG

55 Kcal	1 Gramm	4 Gramm	3 Gramm
Pro Stück	Eiweiß	Kohlenhydrate	Fett

1. [Backofen auf 150 °C Ober-/Unterhitze vorheizen](#). Puderzucker sieben. Eiweiß, Zitronensaft und Salz steif schlagen. [Puderzucker](#) nach und nach unter Rühren einrieseln lassen, bis die Masse cremig ist. Etwa 4 EL Eischnee in einer kleinen Schüssel beiseite stellen.

2. Zimt und 225 g Mandeln zum übrigen Eischnee geben und zu einem weichen Teig verkneten. Arbeitsfläche und Teig dick mit Puderzucker bestreuen und Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Mit einer Palette oder einem breiten Messer unter den Teig fahren und von der Arbeitsfläche lösen. [2 Backbleche mit Backpapier belegen](#) und dünn mit Puderzucker bestreuen. Mit einem Sternausstecher (ca. 3 ½ cm Durchmesser, siehe Tipp) Sterne ausstechen und auf die Bleche setzen. Ausstecher zwischendurch in etwas Puderzucker tauchen. Teigreste mit übrigen Mandeln verkneten, erneut ausrollen und Sterne ausstechen.

3. Sterne mit dem beiseite gestellten Eischnee bepinseln und im heißen Ofen blechweise ca. 12-15 Minuten backen, bis sie oben trocken, innen aber noch weich sind. Mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und auskühlen lassen.

Tipp:

Zimtsternteig ist ziemlich klebrig, daher lösen sich die Sterne beim Ausstechen manchmal nicht so gut aus der Form. Wer häufig Zimtsterne backt, wird einen speziellen klappbaren Ausstecher (Küchenfachhandel) dafür lieben: Dieser wird beim Ausstechen zusammengedrückt, beim Absetzen der Plätzchen dann geöffnet, so dass der ungebackene Stern easy aufs Blech gelangt.

ZIMTSTERNE

Kraut und Gewürz: Zimt