

Zimtstangen..

Kategorien: Weihnachten, Plätzchen

Zutaten für: 20 Stück

2	Pack.	(Zimtsternfix von Dr. Oetker)
		Oder man bereitet einen Zimtsternteig selbst zu.
340	Gramm	Puderzucker
50	Gramm	Puderzucker (zum Bestreuen)
2		Eiweiße
1	Teel.	Rapsöl

HIER EIN ZIMTSTERNREZEPT

3		Eiweiß (Größe M)
250	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Dr. Oetker Vanillin-Zucker
3	Tropfen	Dr. Oetker Rum-Aroma (aus Rö.) nach Belieben
1	gestr. TL	Gemahlener Zimt
400-500	Gramm	Gemahlene Mandeln mit Schale oder Haselnüsse; ca.

Anleitung:

Zimtsternteig - Zubereiten : Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und die Hälfte der Mandeln oder Haselnüsse vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren. Vom Rest der Mandeln oder Haselnüsse so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

...

In diesem Rezept kommen die Zimtplätzchen nicht als Sterne, sondern als Stangen daher: Öfter mal etwas Neues für die Optik. Der Geschmack bleibt aber unverändert!

Backofen auf 170 °C Ober-/ Unterhitze (150 °C Umluft) vorheizen.
Backzeit: ca.15 Min mit lehem Blech darüber backen. So, das die Unterseite des Gebäcks leicht Braun ist. Teig nach Packungsanweisung zubereiten. Backpapier aufs Backblech legen und dick mit Puderzucker bestreuen. Teig auslegen und ebenfalls mit Puderzucker bestreuen.

Zu einem Quadrat (20 x 20 cm) ausrollen. Eiklar steif schlagen, Puderzucker unterschlagen und auf dem Teig verstreichen. Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ziehen und nach Packungsanweisung goldbraun backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen. Den Teig schön dick mit Puderzucker bestreuen. Mit einem geölten Messer in 2 cm breite Streifen schneiden, diese Streifen dann noch mal halbieren. In einer Keksdose stapeln.