

Zimtsterne - Meine

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR DEN TEIG

2	Stücke	Eiweiß
200	Gramm	Puderzucker
1	Pack.	Vanillin
1	Teel.	Zimt
1	Essl.	Kirschwasser (kann man auch Weglassen)
350	Gramm	Gemahlene Mandeln

FÜR DEN GUSS

1	Stück	Eiweiß
100	Gramm	Puderzucker

DAS BESTE REZEPT FÜR ZIMTSTERNE DAS ICH KENNE

Anleitung:

Für den Teig das Eiweiß steif schlagen. Den gesiebten Puderzucker nach und nach einrieseln lassen. Vanillin, Zimt, Kirschwasser und die Hälfte der gemahlene Mandeln unter den Eischnee ziehen. So viel der übrigen gemahlene Mandeln unterarbeiten, bis der Teig kaum noch klebt (notfalls noch mehr Mandeln nehmen).

Den Backofen auf 130 Grad vorheizen. Den Teig zwischen Klarsichtfolie (ich lege den Teig immer zwischen Backpapier) ausrollen und Sterne ausstechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Bleche legen.

Für den Guss das Eiweiß steif schlagen und dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Die Sterne mit dem Eischnee bestreichen und im Ofen ca. 30 Min. backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig erkalten lassen.

Zutaten für 45 Portionen: