

## Zimtsterne (Mit Tips)

Kategorien: Kuchen, Gebaeck, Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

160	Gramm	Mandeln; gerieben
80	Gramm	Walnuesse; gerieben
400	Gramm	Zucker
60	Gramm	Orangeat; sehr fein gehackt
8	Gramm	Gemahlener Zimt
1		Eiweiss; nach Belieben die Doppelte Menge
300	Gramm	Puderezucker
1		Zitrone; den Saft davon

*FUER DAS BLECH*

---

Fett

Mehl

### Anleitung:

Mandeln, Walnuesse, Zucker und Orangeat in einer Schuessel vermischen Und so viel Eiweiss dazugeben, bis ein glatter, fester Teig entsteht. Im Kuehlschrank 2 Stunden ruhen lassen. Den Backofen auf 120 GradC Vorheizen. Den Teig 1/2 cm dick ausrollen. Puderezucker mit Zitronensaft zu einem glatten Guss verruehren, falls Noetig einige Tropfen Wasser hinzufuegen. Die Teigplatte mit dem Guss Ueberziehen.

Einen Sternausstecher in kaltes Wasser tauchen und aus Der bestrichenen Teigplatte Sterne ausstechen. Auf ein leicht Gefettetes, mit Mehl bestaeubtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen 15 Minuten backen. Die Zimtsterne nur mit frischen Nuessen zubereiten. Alte Nuesse, Z.B. vom Vorjahr, haben viel vom feinen Aroma eingebuesst und schmecken haeufig sogar leicht tranig. Wieviel Eiweiss zugegeben werden muss, haengt auch davon ab, wie Trocken die Nuesse sind. Frische Nuesse sind noch saftig und man Benoetigt weniger Eiweiss - daher das Eiweiss in kleinen Mengen nach Und nach dazugeben. Die Zimtsterne muessen vor dem Verzehr mindestens eine Woche Nebeneinandergelegt in einer Blechdose ruhen. Zum einen entfaltet Sich dadurch das Aroma besser, zum anderen braucht das Gebaeck diese Zeit zum Trocknen. Die Temperatur des Backofens darf auf keinen Fall zu hoch sein, die Sterne sollen mehr trocknen als backen. Der Guss muss weiss bleiben! Beobachten Sie das Gebaeck und reduzieren Sie gegebenfalls die Temperatur.