

# Zimtsterne



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event': 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '10', 'yield' : '' });
```

Traditionell unverzichtbare Plätzchen in der weihnachtlichen Bäckerei

## Zutaten

- (Für ca. 40 Stück)
- 400 g fein gemahlene Mandeln
- 3 Eiweiß, steif geschlagen
- 1 Tl Zimtpulver
- 250 g Puderzucker
- Abrieb einer ungespritzten Zitrone

## Zubereitungsart

### Schritt1

Das Eiweiß mit dem Küchenmixer steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen, locker unterheben.

## **Schritt2**

Von der Masse 2 - 3 El für den Überzug beiseite stellen.

## **Schritt3**

Die gemahlene Mandeln ev. noch etwas feiner mahlen und mit dem Zimt und der Zitronenschale mischen.

## **Schritt4**

Das Eiweiß mit dem Küchenmixer steif schlagen und den Puderzucker einrieseln lassen, unterheben.

## **Schritt5**

Von der Masse 2 - 3 El für den Überzug beiseite stellen.

## **Schritt6**

Nunmehr das Eiweiß schrittweise unter die Mandelmasse heben und ca. 1 Stunde kühl stellen.

## **Schritt7**

Anschließend den Teig zwischen 2 Frischhaltefolien etwa ½ cm dick und ausrollen.

## **Schritt8**

Ausstechen (Stern Ausstecher vorher anfeuchten) und auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit der restlichen Ei - Zuckermasse mittels eines Küchenpinsels bestreichen.

## **Schritt9**

Bei 120 ° C etwa 25 - 30 min. auf der mittleren Schiene backen.

## **Schritt10**

Die Zimtsterne halten sich mindestens 1 - 2 Wochen in einer Keksdose.

**Rezeptart:** Teegebäck **Tags:** adventszeit, weihnachtlich, weihnachtsgebäck

## **Nährwertangabe**

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)88
- Fett (g)5
- KH (g)7
- Eiweiss (g)3
- Ballast (g)1

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zimtsterne/>