

Rezept Zimtsterne

Zutaten:

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
275 g gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
6 cl Zitronensaft

Zubereitung:

Das Backrohr auf 150° – 160° C vorheizen.
Das Backblech mit Backpapier auslegen.

Zitronensaft auspressen und durch 1 Feinsieb geben.
Das Eiweiß mit Hilfe der Küchenmaschine (Rührbesen) zu Schnee schlagen.
Puderzucker peu à peu einrieseln lassen, ebenso den Zimt.

4 EL dieser Masse entnehmen.
Die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.
Ein wenig Puderzucker auf der Arbeitsplatte verteilen, den Teig auf 6 – 7 mm Höhe verteilen.

Mit einer Sternform Sterne ausstechen und auf das Backblech mit Backpapier vorsichtig setzen.
Zitronensaft und das restliche Eiweiß verschlagen.

Die Zimtsterne damit bestrichen.
In den Ofen für 40 – 50 min schieben.

Lagerung

Nach ca. 2 – 3 Wochen entwickelt sich das beste Aroma für die Zimtsterne.

In Blechdosen lagern.

Zurück zu den Backrezepten

Zurück zu dem Weihnachtsgebäck