



ZIMTSTERNE

„Klassische Zimtsterne wie aus Omas Weihnachtsbäckerei.“

ZUBEREITUNG ZIMTSTERNE

Schritt 1

Die Eier trennen und die Eiweisse steif schlagen.

Schritt 2

Den Puderzucker durch ein Sieb sieben und in drei Portionen kräftig unterrühren. Dabei die Eiweissmasse weiterschlagen bis die Creme glänzt. 1/3 der Masse zur Seite stellen.

Schritt 3

Die Restmasse mit den Mandeln und dem Zimt verrühren und eine 1/2 Stunde kalt stellen.

Schritt 4

Die Mandelmasse portionsweise auf Zucker knapp 1 cm dick ausrollen und daraus Sterne ausstechen. Die Ausstechform zwischendurch in Zucker tauchen.

Schritt 5

Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit der übrigen Eiweissmasse bestreichen.

Schritt 6

Nun die Sterne ruhen lassen, bis sich die Schnittstellen trocken anfühlen.

Schritt 7

Die Zimtsterne bei 150 °C Heißluft oder Heißluft eco ca. 20 Minuten im Backofen backen.

ZUTATEN FÜR 30 STÜCK

FÜR DEN TEIG

4	Eiweisse von kleinen Eiern
320 g	Puderzucker
320 g	ungeschälte, gemahlene Mandeln
2 TL	Zimt
	Zucker zum Ausrollen

ENTDECKEN SIE INTERESSANTE GERÄTE

CF234753 Constructa Einbau-Backofen



Backofen mit Vollglas-Innentür, praktischer Selbstreinigung, Elektronikuhr und 10 Heizarten für XXL Backvergnügen.



„EIWEISSMASSE VON DER MITTE DER STERNE MIT EINEM MESSER IN DIE SPITZEN ZIEHEN.“

TIPP VON MARKUS SÄMMER