

Zimtsterne wie vom Bäcker

Zutaten für 60 Stück

Für den Teig:

- 500 g Mandeln (gemahlen)
- 300 g Puderzucker
- 3 TL Zimt
- 2 Eiweiß
- 2 EL Milch
- Fläschchen Bittermandelaroma (5 Tropfen)



Für die Glasur:

- 1 Eiweiß
- 125 g Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10-15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

- 1. Heize den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vor.
- 2. Mische die gemahlenen Mandeln mit dem Puderzucker und dem Zimt in einer Rührschüssel.
- 3. Füge anschließend das Eiweiß, die Milch und das Bittermandelaroma hinzu. Knete alles zu einem glatten Teig. Stelle den Teig mindestens 2 Stunden kalt.
- 4. Bestäube deine Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker und rolle den Keksteig darauf aus.
- 5. Stich Sterne aus und verteile sie mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech.
- 6. Schlage das Eiweiß in einer Schüssel steif und füge den Puderzucker hinzu. Verrühre alles zu einer Eischneemasse.
- 7. Pinsel den Eischnee auf die noch ungebackenen Plätzchen.
- 8. Backe die Zimtsterne im Ofen für 10 Minuten. Achte darauf, dass der Eischnee nicht zu dunkel wird.



Jenny Böhme - familienkost.de

9. Lass die Zimtsterne nach dem Backen gut abkühlen.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem Shop.