

Rezept

Klassische Zimtsterne

Ein Rezept von Klassische Zimtsterne, am 29.09.2023

Zutaten

2 Eiweiß	150 g Puderzucker
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	1/2 EL Zimtpulver
300 g gemahlene Mandeln	1 Eiweiß (Größe S)
100 g Puderzucker	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 60 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

Zubereitung

1. Für den Teig die Eiweiße mit dem Puderzucker zu steifem Schnee schlagen. Die Zitronenschale, Zimt, 1 Prise Salz und 250 g Mandeln unterheben, ca. 1 Std. kalt stellen.
2. Den Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie (die untere Folie mit den restlichen Mandeln bestreuen) auf einer Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen. Aus der Teigplatte ca. 60 Sterne ausstechen und mit einer Palette (Vorsicht, der Teig ist sehr weich!) auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche setzen. Den Plätzchenausstecher jedes Mal in Puderzucker tauchen.
3. Für die Glasur das Eiweiß mit 1 Prise Salz und Puderzucker zu steifem Schnee schlagen und die Sterne damit bestreichen.
4. Den Backofen auf 140° (Umluft 120°) vorheizen. Zimtsterne nacheinander auf dem mittleren Einschub des Backofens für je ca. 20 Min. backen. Dabei ein leeres Blech eine Schiene darüber einschieben, damit die Plätzchen hell bleiben.