Rezept

Weihnachtsklassiker: Zimtsterne

Ein Rezept von Weihnachtsklassiker: Zimtsterne, am 22.05.2025

Zutaten

3	Eiweiße (Größe M)
150 g	Puderzucker
500 g	gemahlene Mandeln
1 TL	Zitronensaft (bei Bedarf)
4 Pck.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
3 TL	Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 70 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 55 kcal

Zubereitung

1. Die Eiweiße mit Vanillezucker, 50 g Puderzucker und Salz in einer Schüssel aus Metall im heißen Wasserbad schlagen, bis eine steife, warme Baisermasse entstanden ist. Dann im kalten Wasserbad kalt schlagen. Etwa 100 g Baisermasse abnehmen, abdecken und beiseite stellen.

2. Den Backofen auf 125° (Umluft 100°) vorheizen. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Übrigen Puderzucker mit 400 g Mandeln und Zimt vermischen. Unter die Baisermasse arbeiten, so dass ein formbarer, aber noch feuchter Teig entsteht.

3. Teig nach und nach auf den übrigen Mandeln gut 5 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf das Blech legen. Die Sterne mit der beiseite gestellten Baisermasse dick bepinseln (sollte die Masse zu dick sein, mit dem Zitronensaft verrühren). Im Ofen (Mitte) 25-30 Min. backen.