

Rezept

## Weihnachtsplätzchen: Zimtsterne

Ein Rezept von Weihnachtsplätzchen: Zimtsterne, am 09.06.2026

### Zutaten

<b>3</b> Eiweiß (M)	<b>200 g</b> Puderzucker
<b>400 g</b> gemahlene Mandeln	<b>1 EL</b> Zimtpulver
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft etwas Puderzucker zum Arbeiten	<b>25-50 g</b> gemahlene Mandeln zum Ausrollen

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** ca. 40 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 85 kcal

### Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. 2 Eiweiß mit den Quirlen des Handrührgeräts ganz steif schlagen. 100 g Puderzucker esslöffelweise dazugeben und weiterschlagen, bis der Eischnee sehr dickschaumig ist. Mandeln und Zimtpulver mischen und mit dem Teigschaber unterheben. Der Teig soll jetzt feucht und leicht klebrig sein.
2. Einen Gefrierbeutel aufschneiden, mit den gemahlenden Mandeln bestreuen und den Teig darin knapp 1 cm dick ausrollen. Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen, dabei die Form jedes Mal in Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt. Die Sterne auf die Bleche legen.
3. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Das dritte Eiweiß ganz steif schlagen. Übrigen Puderzucker und Zitronensaft dazugeben und weiterschlagen, bis die Baisermasse streichfähig ist. Die Baisermasse mit einem Pinsel dick auf die Sterne streichen.
4. Die Zimtsterne nacheinander im Ofen (unten) ca. 15 Min. backen. Die Baiserhaube soll weiß bleiben, und der Mandelteig soll sich noch feucht anfühlen. Die Zimtsterne auf Kuchengittern abkühlen lassen.