

Rezept

Zimtsterne

Ein Rezept von Zimtsterne, am 15.10.2024

Zutaten

1 Vanilleschote	3 Eiweiß
Salz	200 g Puderzucker
400 g gemahlene Mandeln	3 TL Zimtpulver
1 EL Zitronensaft	Stern-Ausstecher
etwas Zucker zum Ausstechen	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 50 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 65 kcal

Zubereitung

1. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem spitzen Messer herauskratzen. 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Nach und nach 100 g Puderzucker mit dem Vanillemark dazugeben und alles zu einem glänzenden Eischnee schlagen. Mandeln und Zimt in einer Schüssel mischen und mit einem Teigspatel unter den Eischnee heben (nicht rühren), sodass eine gleichmäßige Masse entsteht.
2. Den Backofen auf 150° vorheizen. Den feuchten Teig zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 7 mm dick ausrollen. Die obere Folie entfernen und aus dem Teig Sterne ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch ab und zu in etwas Zucker tauchen, damit die Sterne nicht kleben bleiben. Die Sterne auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
3. Das restliche Eiweiß mit dem übrigen Puderzucker und dem Zitronensaft steif schlagen. Den Eischnee mit einem Pinsel gleichmäßig auf die Zimtsterne auftragen. Die Sterne im Ofen (Mitte) 13-15 Min. backen. Die Eiweißglasur soll weiß bleiben und der Mandelboden etwas feucht. Die Zimtsterne auf ein Kuchengitter heben und vollständig auskühlen lassen.