

ZIMTSTERNE - EIN WEIHNACHTLICHER KLASSIKER



Zutaten für 1 Blech Sterne (ca. 80 Stück):

Zubereitungszeit: ca. 30-40 min

Backzeit ca. 20 min

3 Eiweiß

250 g Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

2 TL Zimt

500 g ungeschälte geriebene Mandeln

Außerdem:

Frischhaltefolie

Etwas Staubzucker für das Keksförmchen

1. Das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen und dabei nach und nach den Zucker dazugeben. Vom Zucker-Eischnee gute 4 EL auf die Seite geben, die brauchst du noch zum Bestreichen deiner Kekse.
2. Den Zimt und die geriebenen Mandeln dazugeben und alle Zutaten mit dem Mixer zu einem glatten Teig verkneten.
3. Eine Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche vorbereiten, eine Menge vom Teig eher auf die linke Seite der Folie geben und die rechte Seite der Folie darüber schlagen. Jetzt den Teig mit dem Nudelholz ca. 1 cm dick ausrollen. Achtung: lieber etwas dicker, als zu dünn!
4. Einen Teller mit etwas Staubzucker darauf vorbereiten, den brauchst du um dein Ausstechförmchen zu tunken, damit der Teig nicht auf dem Förmchen kleben bleibt. Jetzt das Sternchen gut bezuckern und vom Teig Sterne ausstechen.
5. Die Sterne auf ein mit Packpapier belegtes Blech geben. Die Sterne so lange ausstechen, bis kein Teig mehr über ist, zwischendurch das Sternenförmchen immer wieder in den Zucker tunken.
6. Die Sterne mit der Zucker-Eiweiß-Glasur bepinseln.
7. Ich backe meine Kekse im kalten Backrohr bei 130°C Heißluft für ca. 20 Minuten bzw. lasse sie eher trocknen als backen.

Ich wünsche dir und deinen Liebsten eine wunderschöne Adventzeit und viel Spaß beim Backen!

Deine friedrosa