



# Zimtsterne

Die Zimtsterne sind der Renner zur Weihnachtszeit, denn sie sind weich und saftig. Mit unserem Rezept gelangen sie auch Backanfängern garantiert.

## Zubereitung in 6 einfachen Schritten

1. Für die Zimtsterne das Eiweiß mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den Puderzucker nach und nach einrühren und dann die gemahlene Mandeln, den Zimt und optional den Amaretto oder Mandellikör unterheben.
2. Den Teig auf ein großes Stück Frischhaltefolie legen – möglichst flach drücken und in die Folie einschlagen. Danach für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank lagern.
3. Den Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.
4. Eine große Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und den Teig darauf etwa 1 cm dick ausrollen. Jetzt mit Stern-Förmchen dem Teig ausstechen und auf die Backbleche legen.
- TIPP** Die Stern-Förmchen vor dem Ausstechen jedes Mal entweder in Puderzucker oder Wasser tauchen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.
5. Für die Zuckerglasur das Eiweiß sehr steif schlagen, dann den Puderzucker nach und nach unterrühren und die Sterne mit der Glasur bestreichen.
6. Die Zimtsterne im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Anschließend herausnehmen, auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und in einer gut verschließbaren Blechdose aufbewahren.

Die ELIM Diakonie wünscht viel Spaß beim Backen.

🕒 **Zeit** 45 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** einfach

### Zutaten für den Teig (für 50 Zimtsterne)

500 g Mandeln, gemahlen

300 g Puderzucker

2 EL Zimt

2 EL Amaretto oder

Mandellikör (optional)

2 Eiweiß

### Zutaten für die Zuckerglasur

150 g Puderzucker

1 Eiweiß



ELIM Diakonie GmbH

...für mehr Himmel auf Erden!