



Zimtsterne

Traditionelles Gebäck zur Weihnachtszeit

Eiweiß mit dem Mixer sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazugeben. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Baiser-Masse abnehmen. Vanillezucker, Zimt und die Hälfte der Mandeln vorsichtig mit dem Teigschaber unter die übrige Baiser-Masse heben. Vom Rest der Mandeln so viel unterkneten, so dass der Teig kaum noch klebt.

Einen großen Gefrierbeutel aufschneiden, mit etwas gemahlene Mandeln bestreuen und den Teig darin etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen. Mit dem restlichen Baiser bestreichen. Für 25 Minuten bei 140 Grad Ober-/Unterhitze in den unteren Teil vom Backofen geben.

Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Koch-/Backzeit	ca. 25 Minuten
Gesamtzeit	ca. 1 Stunde 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad	normal
Kalorien p. P.	ca. 86



Zutaten für 40 Portionen:

3	Eiweiß
250 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
1 TL	Zimt
400 g	Mandel(n), gemahlen, mit Schale

Rezept von: Chefkoch-Video