



## 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 gemahlenen 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**