

Zimtsterne

Das beste Zimtsterne Rezept für den Klassiker zu Weihnachten - super lecker und saftig und ganz ohne Mehl.

etwa 60 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier
Ausstecher Stern (etwa 4,5 cm)

Teig:

300 g gemahlene Mandeln mit Schale
oder Haselnüsse
150 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2 Tropfen Dr. Oetker Rum-Aroma
(aus RÖ.) nach Belieben
1 TL gemahlener Zimt
2 Eiweiß (Größe M)

Eischnee:

1 Eiweiß (Größe M)
100 g Puderzucker

Außerdem:

Puderzucker

Wie backe ich Zimtsterne?:

1 Teig für Zimtsterne zubereiten:

Mandeln oder Nüsse, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Knethaken) verkneten. Den Teig abgedeckt etwa 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

2 Eischnee zubereiten:

Eiweiß in einem Rührbecher mit dem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Die Masse in ein Schälchen füllen, abdecken und bis zur Verwendung kalt stellen.

3 Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig, am besten mit einem Bogen Backpapier belegt, gut 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen.

Ober-/Unterhitze etwa 140 °C
Heißluft etwa 120 °C



- ④ **Zimtsterne mit Eischnee bestreichen:**
Zimtsterne auf das Backblech legen und mit dem Eischnee mit Hilfe eines kleinen Messers bestreichen.
- ⑤ Die Zimtsterne in den Backofen schieben und backen.

Einschub: unten
Backzeit: 20 - 25 Min.

Die Zimtsterne sollen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Zum Steifschlagen von Eiweiß darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein und Schüsseln und Rührstäbe müssen fettfrei sein.
- Ausstechförmchen in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht kleben bleibt.
- Der Eischnee soll beim Backen hell bleiben.
- Die Zimtsterne bleiben saftig, wenn sie in gut schließenden Dosen aufbewahrt werden (etwa 2 Wochen).

