

ZIMTSTERNE



Diese Plätzchen gehören auf jeden Plätzchen Teller in der Weihnachtszeit: Zimtsterne! Der Teig ist super schnell zusammengerührt und muss nicht lange gekühlt werden. Ausgestochen und mit dem klassischen Guss bestrichen können sie schon in den Ofen. Nach dem Abkühlen können die Zimtsterne luftdicht verpackt und über längere Zeit gelagert werden. Nach ein paar Tagen werden sie so super weich und soft.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
15 Minuten



Temperatur + Heizart
150 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Stück: 25

ZUBEREITUNG

Verrühre die Mandeln mit dem Puderzucker. Füge dann die restlichen Zutaten hinzu und verknete alles kurz entweder mit den Händen oder der Küchenmaschine zu einem festen Teig. Lasse den Teig für etwa 20 Minuten ruhen.

GUSS

Schlage das Eiweiß kurz steif. Füge den Puderzucker hinzu und schlage für etwa 2 Minuten weiter.

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 150 °C O/U vor.

ZIMTSTERNE AUSSTECHEN

Rolle den Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Silikonmatte 1 cm dick aus. Stich mithilfe eines Ausstechers Sterne aus und lege sie auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech. Bestreiche die Zimtsterne mit dem Guss und backe sie im vorgeheizten Ofen für 10-15 Minuten. Die Zimtsterne sollten dabei oben nicht zu dunkel werden. Lasse die Zimtsterne abkühlen. Luftdicht verpackt bleiben die Plätzchen mehrere Wochen frisch. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 500 g** Mandeln (gemahlen)
- 300 g** Puderzucker
- 2** Eiweiß
- 2 TL** Zimt
- 2 EL** Mandelsirup

ZUM BESTREICHEN:

- 1** Eiweiß
- 125 g** Puderzucker