

Zimtsterne wie vom Bäcker

Zutaten für 60 Stück:

Für den Teig:

- 500 g Mandeln (gemahlen)
- 300 g Puderzucker
- 3 TL Zimt
- 2 Eiweiß
- 2 EL Milch
- Fläschchen Bittermandelaroma (5 Tropfen)



Für die Glasur:

- 1 Eiweiß
- 125 g Puderzucker

Arbeitszeit: ca. 35 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10-15 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

1. Heize den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vor.
2. Mische die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker und dem Zimt in einer Rührschüssel.
3. Füge anschließend das Eiweiß, die Milch und das Bittermandelaroma hinzu. Knete alles zu einem glatten Teig. Stelle den Teig mindestens 2 Stunden kalt.
4. Bestäube deine Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker und rolle den Keksteig darauf aus.
5. Stich Sterne aus und verteile sie mit etwas Abstand auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech.
6. Schlage das Eiweiß in einer Schüssel steif und füge den Puderzucker hinzu. Verrühre alles zu einer Eischneemasse.
7. Pinsel den Eischnee auf die noch ungebackenen Plätzchen.
8. Backe die Zimtsterne im Ofen für 10 Minuten. Achte darauf, dass der Eischnee nicht zu dunkel wird.
9. Lass die Zimtsterne nach dem Backen gut abkühlen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

