



KLASSISCHE ZIMTSTERNE

DIE ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

500 g gemahlene Mandeln + 100 g gemahlene Mandeln
300 g Puderzucker + nach Bedarf Puderzucker für die Arbeitsfläche
2 TL Zimt
2 EL Amaretto (Mandellikör)

FÜR DEN GUSS

2 Eiweiß
300 g Puderzucker

DIE ZUBEREITUNG

1. Vermische 500 g Mandeln, 300 g Puderzucker und Zimt in einer Rührschüssel miteinander. Gebe 2 Eiweiß und Amaretto hinzu und verknete alles gut. Nutze hierfür den Knethaken deines Rührgerätes. Gib den Teig auf die Arbeitsplatte und bearbeite mit den Händen den Teig so lange weiter, bis er einen glatten Teigballen ergibt.

2. Verteile eine Hand voll Puderzucker auf der Arbeitsfläche und walke den Teig darauf bis zu einer Dicke von 7 mm aus. Sollte der Teig etwas kleben, bestäube ihn mit Puderzucker und walke dann weiter.

3. Schlage nun mit dem Schneebesen deines Rührgerätes die 2 Eiweiß steif und gib im Anschluss unter rühren den Puderzucker hinzu, bis sich eine glatte Masse gebildet hat.

4. Verteile so viel Guss auf dem Teig bis dieser gerade so nicht mehr zu sehen ist. Stelle den restlichen Guss zur Seite.

5. Heize den Backofen auf 150° C vor. Steche deine Sterne mit einem klassischen Ausstecher oder einem Zimtstern-Ausstecher aus und lege sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.

Mein Tipp: Was macht man mit dem restlichen Teig inkl. Zuckerglasur nach dem Ausstechen? Wie du ja bereits gemerkt hast, sind Hauptbestandteile des Teiges: Gemahlene Mandeln und Puderzucker. Gib deinen Resten also einfach eine Hand voll gemahlene Mandeln hinzu und verknete sie so lange bis sich wieder ein fester geschmeidiger Teig gebildet hat. Rolle ihn erneut aus und wiederhole den Vorgang so lange bis der Teig vollständig aufgebraucht ist.

6. Nun kommen die Sterne für 10 Minuten auf der untersten Schiene in den Ofen.

7. Nachdem die Sterne gut ausgekühlt sind, dürfen sie auch schon in die Plätzchendose. Beachte dabei, dass die Dose nicht luftdicht abgedeckt ist, da sie sonst durch die hohe Luftfeuchtigkeit nicht so lange haltbar sind. Eine normale Plätzchendose ist also perfekt.