

Rezept

# Lieblingsplätzchen: Zimtsterne

Ein Rezept von Lieblingsplätzchen: Zimtsterne, am 30.06.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> gemahlene Mandeln	<b>3 TL</b> Zimtpulver
<b>3</b> Eiweiß (M)	<b>1 Prise</b> Salz
<b>200 g</b> Puderzucker	<b>2 Pck.</b> Vanillezucker
<b>1 EL</b> frisch gepresster Zitronensaft	Sternausstecher
etwas Puderzucker zum Arbeiten	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für ca. 35 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 90 kcal

## Zubereitung

1. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Die Mandeln mit dem Zimtpulver vermischen.
2. 2 Eiweiß und das Salz mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen. Nach und nach 100 g Puderzucker und den Vanillezucker dazugeben und alles zu einem dickschaumigen Baiser aufschlagen. Die Mandelmischung mit einem Teigspatel rasch und gleichmäßig unter die Baisermasse heben.
3. Den feuchten, leicht klebrigen Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick ausrollen. Die obere Folie abziehen und aus dem Teig mit einem Ausstecher Sterne ausstechen. Dabei die Form immer wieder in etwas Puderzucker tauchen, damit sich die Plätzchen gut davon ablösen. Die Sterne von der unteren Folie lösen und auf die Bleche legen.
4. Den Backofen auf 150° (Umluft 140°) vorheizen. Übriges Eiweiß mit den Quirlen der Küchenmaschine oder des Handrührgeräts steif schlagen, den übrigen Puderzucker und Zitronensaft nach und nach dazugeben und alles zu einem verstreichbaren Baiser aufschlagen. Die Baisermasse dick und gleichmäßig auf die Sterne pinseln.
5. Die Zimtsterne nacheinander im Ofen (unten) ca. 15 Min. backen. Das Baiser soll auf alle Fälle schön weiß bleiben und der Mandelteig feucht. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.