

# Vogels Küche

Zimtsterne

## Zimtsterne

2006-11-23 21:31:29

Typisch weihnachtliches Gebäck mit verführerischem Zimtduft.



Grundmenge (ergibt ca. 60 Zimtsterne bei knapp 5 cm Durchmesser):

3 Eiweiß

250 g Puderzucker

250 g gemahlene Mandeln

1 knappen TL Zimt

Zucker zum Ausrollen

1| Eiweiß langsam steif schlagen und dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen. Die Masse teilen und die eine Hälfte mit den Mandeln und dem Zimt mischen. Die restliche Masse kühl stellen. Den anderen Teil mit Mandeln und Zimt gut verkneten und auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche etwa einen halben Zentimeter stark ausrollen.



2| Aus dem Teig Sterne von ca. 4 bis 5 cm ausstechen und diese auf einem Backpapier ausgelegten Backblech bei 160 Grad etwa 20 Minuten backen. Den restlichen Teig erneut kneten und wie gehabt zu Sternen weiter verarbeiten.



3| Sterne aus dem Ofen nehmen und sofort mit der restlichen Eiweißmasse bestreichen (geht am besten einfach mit den Fingern: Stern mit einer Hand fassen, Zeigefinger der anderen Hand in die Masse tauchen, dick auf dem Stern verteilen, fertig). Anschließend nochmals kurz überbacken. Die Eiweißmasse soll ihren Glanz verlieren, aber nicht braun werden.

