



## Zimtsterne

Bei diesem Rezept wird die Glasur schon vor dem Ausstechen der Kekse auf die Mandelmasse gestrichen. Dadurch ergeben sich perfekt aussehende Zimtsterne. Nach den Ausstechen wird die restliche Mandel-Glasurmasse unter Zugabe weiterer Mandeln verknetet und dann weiter verarbeitet.

Zum Ausstechen der Zimtsterne eignet sich am besten ein spezieller Zimtstern-Ausstecher. Diese Ausstecher lassen sich zum Entnehmen der Zimtsterne auseinander klappen.

Bilder der Herstellung und Rezept-Video finden Sie unter: [www.rezeptschachtel.de/zimtsterne\\_rezept.html](http://www.rezeptschachtel.de/zimtsterne_rezept.html)

### Zutaten für ca. 60 Zimtsterne:

#### Für die Zimtstern-Masse:

250 g Puderzucker  
3 Eiweiß  
400 g gemahlene Mandeln  
1 gehäufte Esslöffel gemahlener Zimt  
1 Teel. Zitronenschale  
1/4 Fläschchen Bittermandelöl

#### Für die Glasur:

150 g Puderzucker  
1 Eiweiß  
1 Prise Salz

#### Zum Verkneten mit den Ausstech-Resten:

ca. 200 g gemahlene Mandeln



### Zubereitung:

In einer fettfreien Schüssel die 3 Eiweiß mit einem Handrührgerät kurz aufschlagen. Dann 250 g Puderzucker dazu geben, und ca. 4 Minuten schaumig schlagen. Anschließend das Bittermandelöl unterrühren. In einer separaten Schüssel 400 g gemahlene Mandeln, Zimt und Zitronenschale vermischen, auf das aufgeschlagene Eiweiß geben, und unter die Eiweißmasse heben. Dann die Masse einige Stunden oder über Nacht abgedeckt ruhen lassen.

Am nächsten Tag für die Zimtstern-Glasur das Eiweiß kurz aufschlagen und dann mit 150 g Puderzucker und einer Prise Salz mit dem Handrührgerät ca. 4 Minuten schaumig schlagen.

Die Zimtstern-Masse portionsweise ca. 8 mm dick ausrollen. Wenn die Mandelmasse zu trocken ist, kann etwas geschlagenes Eiweiß untergeknetet werden. Ist die Masse zu klebrig, dann gemahlene Mandeln zugeben. Damit die Masse nicht auf der Arbeitsfläche und am Wellholz klebt, etwas gemahlene Mandeln auf die Arbeitsfläche und die Zimtsternmasse streuen.

Eine dünne Glasurschicht (1 bis 2 mm) auf der Masse verteilen und entweder mit einer Winkelpalette oder einem Messer glatt streichen. Dabei sollten keine Reste der gemahlenden Mandeln lose auf der Zimtstern-Masse verbleiben, damit die Glasur gut auf der Masse hält.

Mit dem Zimtsternausstecher Zimtsterne ausstechen und auf Backpapier legen. Dazu den Zimtsternausstecher jedes Mal in heißes Wasser tauchen.

Die Ausstech-Reste mit soviel gemahlenden Mandeln verkneten, dass die Zimtstern-Masse wieder die ursprüngliche Konsistenz hat, und so die restliche Masse weiter zu Zimtsternen verarbeiten.

Die Zimtsterne bei 170 Grad bei Umluft ca. 15 Minuten auf dem untersten Backofen-Einschub backen, solange bis die Glasur gerade anfängt zu bräunen.

Tipp: Wellen Sie die Zimtstern-Masse zwischen zwei Holzstäben aus, so dass das Wellholz rechts und links auf den Stäben aufliegt. So werden Ihre Weihnachtsplätzchen exakt eben und alle gleich dick. Dazu können Sie im Baumarkt eine 1 Meter lange Vierkante 10 x 15 mm kaufen und auf 2 mal 50 cm halbieren.