

## SAFTIGE ZIMSTERNE BACKEN

Vorbereitungszeit: 30 Min. | Backzeit: 12-15 Min. |  
70-80 Stück



Saftige Zimtsterne backen, die aussen schön knusprig aber innen weich sind. Diese hübschen Weihnachtsplätzchen schmecken nicht nur hervorragend, sie sind auch perfekt zum Verschenken! Mit ein wenig

Übung werden sie auch dir wunderbar gelingen!

## Schritt 1

Eiweiß mit einer Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen-Aufsatz leicht schaumig schlagen. Dann nach und nach den gesiebten Puderzucker hinzugeben und so lange schlagen, bis der Eischnee schön glänzt.

## Schritt 2

In einer separaten Schüssel die gemahlene Mandeln mit dem Zimt vermischen. Dann den Eischnee dazugeben und unterheben. Den Teig in eine Frischhaltefolie einschlagen und über Nacht im Kühlschrank lagern. So kann der Zimt gut durchziehen und der Teig wird fester und auch schön dunkel.

## Schritt 3

Am nächsten Tag die Zutaten für die Glasur genauso aufschlagen wie den Eischnee am Vortag. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei Portionen teilen. Die Arbeitsfläche großzügig mit gemahlene Mandeln bestreuen und den Teig auf knapp 1 cm Dicke ausrollen. Dabei immer darauf achten, dass der Teig nicht an der Arbeitsfläche kleben bleibt. Die Glasur mit Hilfe einer Palette gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dann die Zimsterne mit einem [Zimtsterneausstecher\\*](#) möglichst dicht nebeneinander ausstechen. Dabei den Ausstecher nach jedem Plätzchen in Wasser tunken. Die Plätzchen auf ein Blech mit Backpapier geben.

Teigreste erneut mit Mandeln bestäuben und verkneten, bis der Teig wieder ausrollbar ist.

## Schritt 4

Im vorgeheizten Ofen bei 130 °C Ober-/Unterhitze für 12-15 Minuten backen. Danach die Plätzchen auf dem Blech kurz etwas abkühlen lassen. Wenn sie vollkommen kalt sind, kannst du sie in einer Keksdose für mehrere Wochen lagern.

Viel Spaß beim Nachbacken!

Die Eigelbe kannst du wunderbar in einer [Carbonara](#) verarbeiten!

Probier auch die [Engelsaugen](#) aus.

\* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

## Meine Töpfe und Pfannen\*:

### Tipps

Fertig sind die Plätzchen, wenn der Boden fest ist, aber die Mitte noch weich. Der Eischnee sollte weiß bleiben. Jeder Ofen backt etwas anders. Ich würde empfehlen, zuerst ein paar Stück zur Probe zu backen. So kannst du die Temperatur oder Backzeit bei Bedarf noch etwas anpassen.

### Zutaten für 70-80 Stück (je nach Größe):

- 4 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 250 g Puderzucker (gesiebt)
- 400 g Mandeln (gemahlen)
- 10 g Zimt (etwa 2 gehäufte TL)
- Plus ca. 200 g gemahlene Mandeln für die Arbeitsfläche

## Glasur:

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 1 Prise Salz
- 240 g Puderzucker (gesiebt)

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.6 / 5. Anzahl der Bewertungen 104

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

[Mein Backbuch\\*](#)