Einfache Zimtsterne

Kinder und Erwachsene lieben einfache Zimtsterne! In diesem Rezept werden sie mit echter Vanille verfeinert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,6 h

Zutaten

2 Stk.	Eiweiß
1 Prise	Salz
1 EL	Zitronensaft
120 g	Zucker
1 Stk.	Vanilleschote (das Mark davon)
2 TL	Zimt
100 g	Haselnüsse (gemahlene)
120 g	Mandeln (gemahlene)
Nach Belieben	Staubzucker

Zubereitung

1. Für einfache Zimtsterne die gemahlenen Haselnüsse mit den Mandeln und dem Zimt mischen. Das Eiweiß mit dem Zitronensaft und Salz steif schlagen, dabei langsam den

Zucker einrieseln lassen. 3 EL Eischnee herausnehmen und beiseite stellen.

2. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. In restlichen Eischnee rühren und diesen unter die Nuss-Mandel-Mischung heben. Abdecken und für 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. In der Zwischenzeit den Backofen auf 150°C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Arbeitsfläche mit Staubzucker ausstreuen und den Teig darauf ca. 2 cm dick ausrollen.

4. Sterne aus dem Teig stechen und diese auf das Backblech legen. Die kleine Menge Eischnee mit etwas Wasser verrühren und die Sterne großzügig damit einpinseln. Im Ofen ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und servieren.

Tipp

Für Kinder können einfache Zimtsterne mit bunten Streuseln oder Zuckerperlen verziert werden.