

## Gewürz-Zimtsterne

Die Gewürz-Zimtsterne sind eine tolle Variante der klassischen Zimtsterne. Das Rezept ist so einfach, das sollte man unbedingt mal ausprobieren!

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 30 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 1,5 h



## Zutaten

3 Stk.	Eiweiß
250 g	Staubzucker
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
4 Tropfen	Backöl (Bittermandel)
1 TL	Lebkuchengewürz
350 g	Mandeln (gemahlene)

## Zubereitung

1. Für Gewürz-Zimtsterne das Eiweiß steif schlagen, dann den Staubzucker langsam hineinrieseln lassen und dabei weiterschlagen. Etwas Eischnee beiseite stellen, den Rest mit Vanillezucker, Bittermandel-Öl, Lebkuchengewürz und Mandeln vermengen.
2. Den Teig in einen großen Gefrierbeutel füllen und auf ca. 0,5 cm ausrollen. Im Beutel für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 120°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
3. Den Gefrierbeutel aus dem Kühlschrank nehmen, aufschneiden und den Teig herausnehmen. Aus dem Teig Sterne ausstechen und auf das Backblech legen. Mit dem beiseite gestellten Eischnee einpinseln. Im Ofen ca. 15 Minuten backen.
4. Dann die Ofentemperatur auf 100°C reduzieren und weitere 30 Minuten backen, dabei soll der Eischnee schön hell bleiben. Aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und servieren.

## Tipp

Statt mit Mandeln können die Gewürz-Zimtsterne auch mit gemahlene Haselnusskernen zubereitet werden.