Glutenfreie Zimtsterne

In diesem Rezept werden die glutenfreien Zimtsterne mit Mandeln zubereitet. Die köstlichen Weihnachtskekse sind auch laktosefrei.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 3,0 h



Zutaten

4 Stk.	Eiklar
250 g	Staubzucker
1 EL	Frischen Zitronensaft
1 Prise	Salz
375 g	Mandeln (geriebene)
2 Packungen	Vanillezucker
2 TL	Zimt
	Kristallzucker

Zubereitung

1. Für die **glutenfreien Zimtsterne** die Eiklar mit Staubzucker, Zitronensaft und Salz in einer Schüssel zu Schnee schlagen. Etwa 1/3 der Masse für die Glasur im Kühlschrank kalt stellen.

2. Die restliche Eiweißmasse mit Vanillezucker, geriebenen Mandeln und Zimt vermengen und zu einem Teig verarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und für etwa 2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

3. Den Backofen auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

4. Etwas Feinkristallzucker auf die Arbeitsfläche streuen und den Teig zirka 5-6 mm dick

ausrollen.

5. Mit Keks Ausstecher Sterne ausstechen und auf das Backblech legen, mit der Eiweiß Masse aus dem Kühlschrank bestreichen.

6. Im Backofen auf unterster Schiene 15 Minuten backen und auf dem Blech auskühlen lassen.

Jetzt auch als Buch
"Weihnachtskekse und Vanillekipferl"
30 traditionelle Rezepte hier bestellen



Tipp