Zimtsterne ohne Ei

Die Zimtsterne ohne Ei sind die perfekte Wahl für Weihnachtskekse mit Mandel und Haselnüssen. Sie bleiben wunderbar saftig, duften intensiv nach Zimt und sind rasch gebacken.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 4,6 h



Zutaten

für den Teig

150 g	Staubzucker (Puderzucker)
175 g	gemahlene Mandeln
175 g	gemahlene Haselnüsse
1 EL	Marillensaft (oder Orangensaft)
4 EL	Wasser
2 EL	Marillenmarmelade
1 EL	Zimt

für die Glasur

100 g	Staubzucker (Puderzucker)
1 EL	Wasser

Zubereitung

1. Um **Zimtsterne ohne Ei** zuzubereiten, die gemahlenen Mandeln und Haselnüsse mit Staubzucker, Marillensaft, etwas Wasser, Marillenmarmelade und Zimt verknetet, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa eine Stunde kühlstellen.

2. Anschließend den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier oder auf einer Backmatte etwa 0,5 cm dick ausrollen. Da die Masse leicht klebrig ist, bei Bedarf zusätzliche gemahlene Mandeln oder Haselnüsse darüber streuen. Nun Sterne ausstechen – zwischendurch die Ausstecher

immer wieder in Wasser tauchen, damit nichts haften bleibt. Die ausgestochenen Zimtsterne auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen und rund drei Stunden bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

3. Danach den Backofen auf 130 °C Umluft vorheizen und die Sterne etwa 15 Minuten backen. Sobald sie ausgekühlt sind, einen dicken, weißen Guss aus Staubzucker und minimal Wasser anrühren und die Zimtkekse damit glasieren.

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



Tipp