

Zimtsterne

Leckere Zimtsterne aus der Weihnachtsbäckerei! Dieses Rezept wird mit Kirschwasser aromatisiert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 6 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Zutaten

360 g	Mandeln
3 Stk.	Eiklar
250 g	Staubzucker
2 cl	Kirschwasser
30 g	Zimt

Zubereitung

1. Zunächst muss man das Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft für die **Zimtsterne** ganz steif schlagen, bei Verwendung von Kirschwasser statt Zitronensaft diesen erst in die fertig geschlagene Schneemasse unterrühren, wobei 1/3 für die Glasur benötigt wird.
2. Anschließend Zimt und Mandeln in die steifgeschlagene Schneemasse unterrühren. Danach den Teig zwischen einem aufgeschnittenen Vakuumiersack, zwei Backmatten oder auf einer bestreuten Arbeitsfläche mit Mandeln und Haselnüssen 8-10 mm dick ausrollen, danach die Sterne ausstechen.
3. Den Keks-Ausstecher hin und wieder mit Staubzucker bestäuben, damit sich der Teig leichter löst. Als nächstes die Kekse mit Eiweißglasur überziehen und bei Zimmertemperatur 5-6 Stunden oder über Nacht trocknen lassen (um die Glasur in den Ecken gleichmäßig zu verteilen, verwenden Sie einen Holz- oder Metallspieß).
4. Als nächstes die Zimtsterne auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Rohr ca. 6 Minuten bei 175 bis 190°C auf Sicht backen. Wichtig die Glasur sollte beim Backen eine weiße Farbe zeigen und nur einen leichten Ansatz von Bräune. Die Zimtsterne sollten innen noch weich sein.

Tipp

Die Zimtsterne sollten bei keiner Weihnachtsparty fehlen.