Zimtsterne

Weihnachtsbäckerei · ca. 40 Stück · Arbeitszeit 40 Min. · Gesamtzeit 1 Std. 30 Min. + Trockenzeit über Nacht

Rezept online

ZUTATEN

- 250 g Zucker
- 3 Eiweiß (Größe M), zimmerwarm
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zitronensaft
- 350 g gemahlene Mandeln (mit Haut)
- 2 TL gemahlener Zimt
- Mandeln oder Zucker zum Ausrollen

ZUBEREITUNG

1. Zucker in den trockenen Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 10** pulverisieren und umfüllen. Mixtopf spülen und gut trocknen.
2. Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß, Salz und Zitronensaft in den Mixtopf geben und ohne Messbecher **4 Min./Stufe 4** steif schlagen. Bei laufendem Gerät auf Stufe 4 den Puderzucker löffelweise durch die Deckelöffnung zugeben und **2 Min./Stufe 4** weiterschlagen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht.
3. Für die Glasur 6 gehäufte EL (ca. 100 g) der Eiweißmasse abnehmen und abgedeckt beiseitestellen. Rühraufsatz entfernen.
4. Mandeln und Zimt zur restlichen Masse geben und **20 Sek./Linkslauf/Stufe 3** zu einem formbaren Teig verrühren. Ist er zu klebrig, noch etwas gemahlene Mandeln einarbeiten. 30 Minuten kalt stellen.
5. Teig zwischen Backpapier oder auf gemahlenen Mandeln ca. 7 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Mit der beiseitegestellten Glasur bestreichen.
6. Über Nacht bei Zimmertemperatur antrocknen lassen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Ober-/Unterhitze 8–10 Minuten backen – die Glasur soll weiß bleiben und die Sterne innen weich sein.

> **Tipp:** Den Ausstecher zwischendurch in kaltes Wasser tauchen, dann klebt der Teig nicht. Die übrigen Eigelbe eignen sich für Engelsaugen oder Eierlikör.

Heruntergeladen am 25.11.2026 von https://www.tm5-rezepte.de/