



Ein Rezepttipp von:
Irmgard Posch,
Bezirksbäuerin in
Oberbayern

Zimtsterne

ZUTATEN:

- 4 Eiweiß (Größe M)
- 300 g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 300–350 g gemahlene Nüsse

zum Ausrollen:

Puderzucker



TIPP:

» Die Zimtsterne gut auskühlen lassen, bevor sie gelagert werden, um die Glasur zu schützen. Am besten in einer luftdichten Dose aufbewahren, damit sie saftig bleiben.

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Eiweiße in einer sauberen, fettfreien Schüssel zu schnittfestem Eischnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis eine glänzende, feste Masse entsteht.
- 2 5 Esslöffel der Puderzuckermasse abnehmen und in einer separaten Schüssel beiseitestellen. Diese wird später für die Glasur verwendet.
- 3 Für den Teig Zimt und 300–350 g gemahlene Nüsse vorsichtig unter die restliche Eischnee-Masse heben. Den Teig so lange kneten, bis er kaum noch klebt.
- 4 Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Den Teig darauf ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne mit einer Ausstechform ausstechen.
- 5 Die ausgestochenen Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Die zuvor beiseitegestellte Glasur gleichmäßig auf den Sternen verteilen.
- 6 Im vorgeheizten Backofen bei 130 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 30 Minuten backen. Die Sterne sollten auf der Unterseite weich bleiben.