

Zimtsterne

Die Lieblingssorte von Stadtdekan Johannes zu Eltz

Zutaten:

Teig:
2 Eiweiß, mittelgroße
100 g Puderzucker gesiebt
350 g Mandeln gemahlen, unblanchiert
1,5 Teelöffel Zimt Menge

Zum Bestreichen:
1 Eiweiß
100 g Puderzucker gesiebt



Und so geht's:

Schritt 1:

Für den Teig die Eiweiße halb steif schlagen. Dann langsam den gesiebten Puderzucker darüber sieben und immer weiter schlagen, bis der Eischnee sehr steif ist. Mandeln und Zimt darunter heben, sodass ein homogener Teig entsteht.

Schritt 2:

Teig in eine Folie oder einem Gefrierbeutel mindestens zwei Stunden kühlstellen, am besten aber über Nacht.

Schritt 3:

Den Teig auf einer leicht mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche ausrollen. Mit Plätzchenausstechern Sterne ausstechen. Die Formen zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser oder Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht anklebt. Teigreste nochmal zusammenkneten und erneut ausrollen.

Schritt 4:

Sterne auf zwei Bleche, mit Backpapier belegt, verteilen. Für den Guss das Eiweiß steif schlagen, dabei gegen Ende den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und immer weiter schlagen, bis der Eischnee recht fest ist.

Schritt 5:

Den Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Sterne mit Hilfe eines Backpinsels vorsichtig mit dem Guss bestreichen.

Schritt 6:

Zimtsterne ungefähr für 15 Minuten im Ofen backen, beziehungsweise eher trocknen lassen. Sie sollten schön weiß bleiben und dürfen noch etwas weich sein.

Guten Appetit!