

NOVUM- Weihnachtsrezept

Zimtsterne

Zutaten:

250 g Puderzucker
250 g gemahlene Mandeln
2 TL Zimt
3 Eier
½ Zitrone

Für die Glasur:

1 Eiweiß
100 g Puderzucker

Drei der Eier trennen. Das Eiweiß in einer Schüssel 1 TL Zitronensaft zu steifem Eischnee schlagen. Den Puderzucker in den Eischnee rieseln lassen und zusammen mit dem Zimt schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln unter die Masse ziehen. Nun den Teig abgedeckt für ca. 30 Min. kaltstellen. In der Zwischenzeit zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

Die Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Den Teig in zwei Portionen teilen und auf dem Puderzucker knapp 1 cm dünn ausrollen. Mit einem Sternausstecher die Plätzchen ausstechen. Den Ausstecher vorher immer in Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht kleben bleibt. Die einzelnen Sterne mit einer dünnen Palette ablösen und auf die Bleche verteilen. Wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.

Glasur: Für die Baiser-Schicht das verbliebene Ei trennen. Das Eiweiß mit 100 g Puderzucker zu Eischnee schlagen. Wer die Glasur nicht so bröckelig möchte, schlägt den Eischnee weniger steif. Bevor der Eischnee die gewünschte Konsistenz hat, 1 TL Zitronensaft untermischen. Die Zimtsterne damit bestreichen.

Den Backofen auf 160 °C (Umluft) vorheizen. Die Zimtsterne für ca. 12 – 15 Min. im Backofen backen und anschließend auf einem Rost abkühlen lassen.

