

Zimtsterne

Zimtsterne – Ein echter Weihnachts-Klassiker

Zimtsterne dürfen zur Weihnachtszeit natürlich auch bei uns nicht fehlen. Zugegeben, bei etwa 20°C ist es nicht super weihnachtlich, Plätzchen müssen aber trotzdem sein ☐ Zimtsterne gehören zu meinen absoluten Lieblingskeksen, aber ich bin ehrlich, ich hasse es welche zu backen. Diese Konsistenz von dem Teig und dann das Ausstechen dieser klebrigen Masse, einfach furchtbar. Trotzdem backe ich sie jedes Jahr wieder, weil sie einfach so lecker sind ☐

Vielleicht gibt es ja auch noch ein besseres Rezept, bei dem der Teig nicht so klebrig ist, evtl. sollte ich mich da nochmal auf die Suche machen. Geschmacklich sind die Zimtsterne jedenfalls super und garantiert immer die ersten, die bei uns alle sind. Und da ich halt nicht so auf die Zubereitung stehe, gibt es da auch keinen Nachschub.

Klassische Zimtsterne mit gemahlener Mandeln, Zimt und feinem Zuckerguss

Für den Plätzchenteig die gemahlene Mandeln zusammen mit dem Zimt und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz schön steif schlagen. Währenddessen nach und nach den Puderzucker dazu geben. Von der fertigen Masse etwa 4-5 EL zur Seite stellen und den Rest des Eischnees, zu den trockenen Zutaten geben. Den Eischnee behutsam mit den Mandeln vermengen, den fertigen Teig in Frischhaltefolie wickeln und für mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) in den

Kühlschrank legen.

Den Backofen auf 140°C Umluft oder 160°C Ober- & Unterhitze vorheizen. Die Arbeitsfläche großzügig mit Puderzucker bestreuen und den gekühlten Teig darauf etwa 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem restlichen Eischnee/Zuckerguss bestreichen. Die Zimtsterne im vorgeheizten Backofen für etwa 12-15 Minuten backen. Dabei sollten die Kekse keine Farbe annehmen. Anschließend solltet ihr die Zimtsterne vollständig auskühlen lassen, damit sie euch nicht kaputt gehen. Danach könnt ihr sie ganz normal in einer Keksdose verstauen.

Hier findet ihr weitere Rezept-Ideen für Plätzchen & Kekse zum Ausprobieren & Nachmachen



Mürbeteig Plätzchen



Lebkuchen Plätzchen



Feenküsse



Neuerscheinung

Kalorienarme Rezepte

190 Rezepte unter 500 Kalorien
für ein gesundes Mittag- & Abendessen

Ab sofort als eBook
& Taschenbuch erhältlich!

[mehr Infos zum Buch](#)