Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Los geht`s mit Gutsle backen – Zimtsterne

[caption id="attachment_13290" align="aligncenter" width="850" caption="Duftende Zimtsterne am Morgen

.... himmlisch"] [/caption]

Es fallen die ersten Schneeflocken vom Himmel. Und weil diese wie kleine, weiße Sterne aussehen, habe ich heute früh Zimtsterne gebacken. Noch bevor der frühe 'Guten Morgen Kaffee' durch die Maschine fließt, verströmt der Backofen den süßlich, herzerwärmenden Zimt-Zuckerduft. Und frisch aus dem Ofen schmecken die Zimtsterne dann super zum gebrühten Kaffee. So kann der Tag beginnen und gerne auch heute Abend bei einem Punsch mit Zimtsternen enden. Die Vorfreude auf die Adventszeit steigt...

Zutaten

- 250 g Puderzucker
- 3 Eiweiß (Größe L)
- 1 Päckchen Vanillezucker

- 1 TL Zimt (gemahlen)
- 375 g Mandeln (ungeschält, gemahlen)
- etwas Puderzucker (zum Ausstechen)

Zubereitung

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und Puderzucker mit einem Handrührergerät zu sehr festem Eischnee schlagen. 4 EL von dem Eischnee zum Bestreichen beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt und so viel von den gemahlenen Mandeln unter den restlichen Eischnee rühren, bis der Teig fast nicht mehr klebt.

Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Am besten zwischen zwei Blätter Backpapier. Für ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Den Backofen auf 110 Grad (Umluft) vorheizen. Das Backpapier von dem gekühlten Teig abheben und aus dem Teig Sterne (Ø 4 cm) ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Sterne mit einem Pinsel mit dem restlichen Eischnee sorgfältig bestreichen.

Die Plätzchen im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldgelb backen. Dann die Temperatur auf 80 Grad herunterschalten und ca. 10 Minuten nachbacken. Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.