

Zimtsterne

Ingrédients

- 110g Eiweiß
- 250g Puderzucker
- 400g Mandelmehl
- 10 bis 15g Zimtpulver (nach Geschmack anpassen)
- 40g Eiweiß
- 150g Puderzucker

Préparation

1. Hier ist ein typisches Rezept aus dem Elsass und seinen Bredele, die man oft zu Weihnachten findet, die aber das ganze Jahr über hervorragend sind ;-). Es handelt sich um Zimtsterne, weiche Zimtplätzchen mit einem knusprigen Guss.
2. Dieses Rezept ist nicht schwierig, man braucht nur etwas Geduld, um die verschiedenen Ruhezeiten abzuwarten!
3. Masse entsteht.
4. Anschließend das Mandelmehl, die Zitronenschale und das Zimtpulver hinzufügen.
5. Den Teig abdecken und für einige Stunden oder über Nacht kühl stellen.
6. Dann den Teig 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
7. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech oder eine Silikonmatte legen und 3 bis 4 Stunden an der Luft trocknen lassen.
8. Den Ofen auf 150°C vorheizen und dann für 15 Minuten backen.
9. Die Plätzchen auskühlen lassen, bevor man sie glasiert.
10. Masse sollte ziemlich dick sein).
11. Den Guss fein über die Sterne streichen, um ein nicht zu süßes Ergebnis zu erhalten, und dann bei 90°C für 5 Minuten trocknen lassen.
12. Und voila, Ihre Zimtsterne sind fertig!
13. Sie halten sich gut einige Tage in einer luftdichten Dose.