

So schmecken deine Zimtsterne wie bei Oma

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Mandeln, Puderzucker und Zimt verrühren. Eiweiß und Amaretto dazugeben und zu einem Teig verkneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Sterne ausstechen.

- 3 -

Für die Baiserhaube Eiweiß mit gesiebttem Puderzucker steif schlagen und auf den Zimtsternen verteilen. Im heißen Ofen 10-15 Minuten backen.

Zutaten für 2 Bleche (ca. 60 Zimtsterne)

Für den Teig

500 g gemahlene Mandeln
300 g Puderzucker
2 Teelöffel Zimt
2 Eiweiß
2 Esslöffel Amaretto

Für die Baiserhaube

125 g Puderzucker
1 Eiweiß

Als Streuregen auf dem Milchreis. Oder unter einer Apfeldecke - kein anderes Gewürz duftet so sehr nach Weihnachten wie Zimt. Kaum verwunderlich also, das man dem braunen Gold gleich ein eigenes Plätzchen-Rezept gewidmet hat. Schwäbische Zimtsterne - weich, mürbe und unwiderstehlich gut.

- 1 -

Backofen auf 150 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -