

Zimtsterne

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

120
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten ca. 30 Stück

Für den Teig

200 g gemahlene Mandeln
150 g Marzipan
150 g brauner Zucker
50 g Orangenmarmelade
15 g Zimt
5 g Piment
5 g Salz
2 Eier

Für die Glasur

180 g Puderzucker

Besonderes Zubehör

Küchenmaschine
Sternausstecher

den 3 Grundzutaten Nüssen, Zucker und Ei. So eine Masse wird während des Backens **nicht komplett fest**, sondern erst beim Auskühlen. Deswegen darfst du nicht erwarten, deine Zimtsterne sofort vom Blech naschen zu können. Backst du sie hingegen so lange, dass sie wirklich nach dem backen fest sind, dann werden sie in kurzer Zeit **hart**.

Die Glasur muss, ähnlich wie Baiser zum Beispiel auch, eher **trocknen** als durchbacken. Deswegen ist hier Umluft besonders gut geeignet. Wenn dein Ofen keine Umluft hat, dann kannst du die Ofentür zwischendurch öffnen, um **Feuchtigkeit** entweichen zu lassen.

In der Bäckerei werden spezielle, aufklappbare **Zimsternausstecher** benutzt, um die Sterne einfach und ohne Kleben aufs Blech zu bringen. Im Fachhandel oder Online findest du solche Ausstecher. Wenn du Zimtsterne liebst, lohnt sich hier die Investition. Ansonsten kannst du auch den Teig **ausrollen** und die Sterne **ausstechen**, aber noch liegen lassen. Erst dann trägst du die **Glasur** auf die gesamte Teigplatte auf. Die ausgestochenen Sterne hebst du dann mit einem kleinen Messer oder einer **Winkelpalette** aus den Teigresten aufs Blech.

Die Teigreste mit der aufgestrichenen Glasur kannst du mit einer handvoll gemahlene Mandeln **verkneten** und nochmals ausrollen. Wenn dir das zu klebrig wird, dann form aus diesen Resten stattdessen einfach kleine **Bällchen**, die du 15 Minuten backst. So bekommst du feine, weihnachtlich anmutende Amaretti, die perfekt zum Punsch oder Glühwein passen.

Zimtsterne sind die wohl **klassischsten** Weihnachtsplätzchen. Und nie so gut, wie vom Bäcker, oder? Doch! Mit diesem Rezept und meinen Tipps backst du dir **saftige, aromatische** Zimtsterne besser als jeder Konditor.

Zimtsterne bestehen genau genommen aus einer **Makronen-Masse**. Damit meint der Bäcker Massen aus

- 1 -

Gemahlene Mandeln und Gewürze in einer Pfanne über mittlerer Hitze kurz anrösten.

- 2 -

Eins der Eier trennen, Eiweiß beiseitestellen. Eigelb mit

Zimtsterne

zweitem Ei und restlichen Zutaten für den Teig in eine große Rührschüssel geben und auf langsamer Stufe 10 Minuten zu einem homogenen Teig verkneten.

- 3 -

Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

- 4 -

Getrenntes Eiweiß und Puderzucker zu einer glatten Glasur verrühren. Ofen auf 160° C Umluft vorheizen.

- 5 -

Teig auf 8 mm Dicke ausrollen, Glasur dünn auf dem Teig verstreichen. Sterne ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Ausstecher zwischendurch mit Wasser befeuchten.

- 6 -

Zimtsterne im vorgeheizten Ofen 5-7 Minuten backen, die Glasur sollte fest aber nicht gebräunt sein. Vollständig auf dem Blech auskühlen lassen.