

ZIMTSTERNE perfektes AUSSEHEN

Super-EINFACHE Zubereitung | glutenfrei
Unter- Oberhitze unteren Einschub 130 Grad 20 Minuten

++ Der Teig wird mindestens 2 Stunden vor dem Ausstechen eingefroren ++

Zutaten Teig

2 Eiweiß ca. 60 g gesamt
1,5 g Salz
140 g Zucker
2 Vanillezucker
400 g gemahlene Mandeln
3 Tropfen Rum-Aroma
1 gehäufte TL Zimt

Zutaten Guss

2 Eiweiß
75 g Zucker
1 Vanillezucker
0,5 g Salz



++ Im Kühlschrank behält der Guss 24 Stunden seine Festigkeit und kann so lange verarbeitet werden ++

In diesem Rezept wird haushaltsüblicher Zucker verarbeitet, kein Puderzucker!

- Für den Teig das Eiweiß und das Salz mit dem Rührhaken 1 ½ Minute aufschlagen. Das Eiweiß ist dann nur leicht schaumig und noch flüssig.
- Den Zucker zum Eiweiß geben und mit dem Rührhaken auf hoher Geschwindigkeit 3 ½ Minuten cremig aufschlagen.
- Den Küchenmaschinenaufsatz vom Rührhaken zum Knethaken wechseln.
- Den Vanillezucker, die Mandeln, 3 Tropfen Rum-Aroma und den Zimt zur Eiweiß-Zucker-Masse geben und mit den Knethaken gründlich vermischen.
- 2 Gefrierbeutel mit mindestens 3 Liter Fassungsvermögen an 2 Seiten aufschneiden.
- Die Teigmasse in 2 Teile teilen und jedes Stück Teig in einen Gefrierbeutel geben.
- Den Gefrierbeutel zuklappen und mit einer Teigrolle auf 5 mm Dicke ausrollen.
- Richtig perfekt werden Zimtsterne und alle weitere Plätzchen, wenn man den Teig mit Teigschienen ausrollt.

- Die ausgerollten Teigplatten werden auf ein Küchenbrett gegeben und mit dem Küchenbrett zusammen für mindestens 2 Stunden eingefroren.
- Durch den hohen Zuckergehalt gefrieren die Teigplatte nur langsam.
- Nach 2 Stunden sind die Teigplatten so weit gefroren, dass man die Zimtsterne ganz einfach ausstechen kann.
- Für den Guss 2 Eiweiße mit dem Salz für 1 ½ Minuten aufschlagen.
- Danach den Zucker und Vanillezucker dazugeben und auf hoher Geschwindigkeit 3,5 Minuten weiter aufschlagen.
- Sterne aus dem Teig ausstechen und auf ein Backblech mit Backpapier legen.
- Die Zimtsterne können dicht auf das Backblech gelegt werden, sie gehen nicht weiter auf.
- Den Backofen auf 130 Grad vorheizen.
- Die Zimtsterne mit der Eiweiß-Glasur gleichmäßig bestreichen.
- Das Backblech in den vorheizten Backofen auf die untere Schiebeleiste geben und bei 130 Grad für 20 Minuten backen lassen.

TIPP Die Kekse sofort nach dem Backen mit dem Backpapier vom Backblech runterziehen. Die Restwärme vom Backblech lässt die Zimtsterne unnötig härter werden.



Nur für private Nutzung Copyright Ulrike Brusch 2022