

# Zimtsterne

Zimtsterne ☐ sind ein Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen und gehören für viele zu ihren Favoriten. Wir haben ein Rezept für euch, das einfach und schnell geht und unglaublich lecker schmeckt!

**Zutaten für 1 Blech** (ca. 25 Zimtsterne):

Für den Teig:

300g gemahlene Mandeln  
100g Puderzucker (gesiebt)  
1/2 TL Backpulver  
1 TL Zimt  
Etwas Vanillearoma  
1 Eiweiß

Für die Glasur:

1 Eiweiß  
100g Puderzucker (gesiebt)

+etwas Puderzucker für die Arbeitsfläche

**Zubereitung:**

Den Ofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig die gemahlene Mandeln mit dem Puderzucker, dem Backpulver und dem Zimt vermischen. Das Eiweiß und das Vanillearoma hinzugeben und mit einem Rührgerät mit Knethaken gut verrühren. Die Teigmasse mit den Händen zusammenkneten und eine Kugel formen.

Anschließend die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestäuben, die Teigkugel darauf legen, ein Küchentuch darüber legen und den Teig mit einer Teigrolle ausrollen bis er ca. 0.8-1 cm dick ist.

Mit einer Ausstechform die Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech auslegen.

Für die Glasur ein Eiweiß mit dem Rührgerät (diesmal mit Rührhaken) zu Eischnee schlagen. Nach und nach den Puderzucker hinzugeben unditerrühren. Mit einem Pinsel die Glasur auf die Zimtsterne bestreichen und die Zimtsterne 12 Minuten auf der untersten Schiene backen.