



## **Zimtsterne**



## It's a match!

It's a match! Unser Ceylon Zimt ist ein Allrounder in der Küche - er verfeinert süße sowie deftige Gerichte mit seinem warmen Aroma!







# **Zubereitung**

- Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß schlagen. Den Puderzucker langsam untermischen, bis eine steife Masse entsteht.
- Die gemahlenen Mandeln und den Zimt darunter heben. Den Teig für mindestens 2 Stunden, besser jedoch über Nacht, kaltstellen.
- Den Ofen auf 100° Grad Umluft vorheizen. Den Teig knapp 1 cm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher in der Form eines Sternes ausstechen.
- Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Für den Eischnee das Eiweiß steif schlagen, und nach und nach den Puderzucker hinzugeben. Den fertigen Guss auf den Plätzchen verteilen am besten funktioniert das mit einem Pinsel.
- Die Zimtsterne im vorgeheizten Ofen für ca. 15 Minuten backen, sie sollten eine eher weiche anstatt harte Konsistenz haben.

#### Zutaten

#### Für den Teig:

2 Eier (nur das Eiweiß)100 g Puderzucker350 g Mandeln, gemahlen5 TL Ceylon-Zimt1 TL Bourbon Vanillezucker

#### Für den Eischnee:

1 Ei (nur das Eiweiß) 100 g Puderzucker

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt\* auf deine nächste Bestellung.

\*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 30.04.2026.