



## MEIN GENUSS



### 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!



Vorbereitung  
**15 min**



Niveau  
**Mittel**



Zubereitung  
**20 min**

### Zubereitung

- 1 Für den Teig die Eier trennen und das Eiweiß schlagen. Den Puderzucker langsam untermischen, bis eine steife Masse entsteht.
- 2 Die gemahlene Mandeln und den Zimt darunter heben. Den Teig für mindestens 2 Stunden, besser jedoch über Nacht, kaltstellen.
- 3 Den Ofen auf 100° Grad Umluft vorheizen. Den Teig knapp 1 cm dick ausrollen und mit einem Plätzchenausstecher in der Form eines Sternes ausstechen.
- 4 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.
- 5 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 Puderzucker  
350 g Mandeln, gemahlen  
5 TL Ceylon-Zimt  
1 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 15.12.2026.