



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 gemahlenden 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 31.07.2026.