

## Zimtsterne

Es gibt eine große Vielzahl an Weihnachtsgebäck, oft sogar streng gehütete Familienrezepte. Diese darf ich natürlich nicht verraten

Eines meiner Lieblings- Plätzchen sind die Zimtsterne. Doch trauen sich hier die meisten Hobbybäcker und -bäckerinnen nicht dran, weil der Teig so klebrig ist und schwierig zu verarbeiten.

Doch es gibt einen einfachen Trick.

### Zutaten:

250 g Puderzucker

Eiweiß von 3 Eiern

1 TL Vanillepulver

1 TL Zimt

350 g gemahlene Mandeln

### So wird's gemacht:

Den Puderzucker sieben. Das Eiweiß steif schlagen und dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Ein Drittel des Eischnees beiseite stellen. Vanillepulver, Zimt 250 g Mandeln unter den restlichen Eischnee ziehen und den Teig auf einer mit den übrigen Mandeln betreuten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem restlichem Eischnee bestreichen. Die Plätzchen im vorgeheizten Backofen bei 160° C backen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

### Mein Tipp:

Der Teig ist sehr klebrig. Darum nehme ich einen großen Gefrierbeutel und gebe eine Portion Teig hinein. Dann rolle ich den Teig im Gefrierbeutel aus. Zum Ausstechen schneide ich dann den Gefrierbeutel auf einer Seite auf.

Gut gekühlt klebt der Teig nicht so stark. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, dann bleibt nicht soviel Teig daran hängen.