

# Weihnachtsbacken Rezepte

## Zimtsterne

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Backen, Plätzchen, Weihnachten

---

3	Eiweiß	2	Teel. Gemahlener Zimt
250 g	Puderzucker	125 g	Gemahlene Haselnußkerne
1 Pack.	Vanillezucker	125 g	Unabgezogen gemahlene - Mandeln
2 Tropfen	Bittermandel Backöl		
1 Essl.	Zitronensaft		

---

Das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker, Vanillezucker, Backöl und Zitronensaft hinzufügen und vorsichtig unterrühren. Eine Tasse voll von dieser Masse zurückhalten zum späteren Bestreichen der Zimtsterne.

Unter die übrige Masse den Zimt, die gemahlene Haselnüsse und Mandeln untermischen. Hierbei muss ein fester Teig entstehen, ggf. noch mehr Mandeln und Haselnüsse zugeben.

Den Teig auf grobem Zucker, ( z.B. Einmachzucker ohne Geliermittel) ca. ein cm dick ausrollen. Mit Förmchen Sterne ausstechen und auf Backpapier oder Backblaten legen.

Die Sterne mit der zurückbehaltenen Schaum Masse bestreichen und auf unterer Schiene des vorgeheizten Backofens bei 180°C ca. 25 min. abbacken.