

# Rezept für

## Zimtsternausstecher

Artikelnummer: 690 379

### Zutaten für ca. 50 große Zimtsterne

#### Für den Teig:

500 g gemahlene Mandeln

300 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker/Vanillearoma

2 gestrichene TL gemahlener Zimt

3 Eiweiße (Größe M)

(oder 2 Eiweiße und 1 EL Amaretto oder Rum)

2 TL Honig

#### Für die Glasur:

100 g Puderzucker

1 Eiweiß (Größe M)

### Zubereitungszeit: 1 Stunde | Backzeit: 11-13 Minuten

#### Zubereitung

- Teig zubereiten:** Für den Teig die trockenen Zutaten vermengen. Dazu die gemahlene Mandeln zusammen mit dem Vanillezucker und Zimt kurz verrühren und den Puderzucker dazusieben.
- Anschließend die nassen Zutaten hinzufügen: Dafür den Honig, die Eiweiße und nach Belieben Amaretto/Rum dazugeben und für ca. 2 Minuten mit dem Mixer verrühren. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
- Glasur zubereiten:** Für die Glasur das Eiweiß zusammen mit dem Puderzucker aufschlagen, bis die Masse weißcremig ist und sich eine sirupartige Konsistenz gebildet hat.
- Den Ofen vorheizen:** Den Ofen auf 150 °C Umluft vorheizen.
- Teig ausrollen:** Den Teig zwischen zwei Lagen Backpapier ca. 5-7 mm dick ausrollen und direkt mit der Glasur bestreichen. Dies geht am besten mit Hilfe einer Winkelpalette, einer Teigkarte oder auch eines Messers.
- Zimtsterne ausstechen:** Die Zimtsterne ausstechen und mit Hilfe der Transportfunktion direkt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ablegen.
- Zimtsterne backen:** Die Zimtsterne im vorgeheizten Backofen für 11-13 Minuten backen und danach auf einem Rost abkühlen lassen. Beim Herausnehmen soll der Boden der Zimtsterne noch etwas weich sein.