

# Plätzchen Rezepte

## Zimtsterne Plätzchen Backen

Gattung: Backen, Advent, Normal, Plätzchen

---

3 kleine Eiweiß  
200 g Zucker  
375 g ungeschälte Mandeln

2 gestr. TL gem. Zimt  
Puderzucker

---

Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen, dann Zucker löffelweise hinzufügen und noch 2 - 3 Min. weiter schlagen. 4 gehäufte Esslöffel dieser Schaummasse zum Bestreichen der Sterne beiseite stellen.

Mandeln im Mixer fein mahlen, zusammen mit Zimt zur Baisermasse geben und kurz unterrühren.

Den Teig auf Puderzucker 5 - 6 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen. Die Sternform jeweils vorher in Puderzucker drücken.

Die Zimtsterne auf ein vorbereitetes Backblech legen, mit der zurückbehaltenen Schaummasse bestreichen, backen. Die Sterne sollten innen noch etwas weich bleiben.

Schaltung: 140 - 150°, 2. Schiebeleiste v.u. 120 - 140°, Umluftbackofen 20 - 25 Minuten

