

Mein Inbegriff von Weihnachtsduft: Zimtsterne



Wer liebt sie nicht? Die herrlich weichen Nusssterne, die mit ihrem Duft und Aroma nach Zimt erst so Richtig Weihnachtsstimmung erzeugen. Keine Adventszeit ohne Zimtsterne! Zugegeben, ich backe sie nicht so gerne. Sie machen ziemlich Arbeit, wenn man den doch recht klebrigen Teig ausrollen und ausstechen muss und dann mühsam den Eischnee darauf verteilt. Aber ich esse sie einfach zu gern und auch meine Familie wünscht sie sich jedes Jahr.

Dieses Jahr habe ich mir aber mal eine Silikonbackmatte für Zimtsterne gekauft, auch wenn ich kein so großer Fan von Silikon bin. Einen Versuch ist es wert, dachte ich mir.

Und so gab es diesmal keinen Kampf mit klebrigem Teig, der sich nicht ausrollen lassen wollte, sondern ich drückte ihn in die Mulden, legte eine zweite Matte drüber und konnte wunderbar einfach den Eischnee über den Sternen verstreichen.

Ich habe schon viele Rezepte ausprobiert und dieses Jahr war dieses hier dran, aus dem Buch „*Backen! Das goldene von GU*“.

Ich finde allerdings, dass in allen Rezepten die Zimtmenge viiiieel zu klein ist und gebe eigentlich immer noch 1-2 Teelöffel drauf. =)

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Prise Salz

250 g feiner Zucker

450 gemahlene Mandeln

3 TL Zimtpulver

1 Prise gemahlene Nelken

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse schön glänzt.

5-6 EL Schnee beiseite stellen für die Glasur.

Mandeln und Gewürze mischen und vorsichtig unter den Eischnee rühren.

Den Ofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen.

Entweder den Teig in die Mulden einer Backmatte füllen und die Glasur darauf verteilen oder den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und

Mein Inbegriff von Weihnachtsduft: Zimtsterne

auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Eiweißglasur gleichmäßig darauf verteilen. Etwa 15 Minuten auf unterer Schiene backen und darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu sehr bräunt.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen bzw. die Plätzchen in der Silikonmatte auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen.[nurkochen]



Diese Zimtsterne sind die saftigsten und besten, die ich je gebacken habe, dieses Rezept werde ich also auf jeden Fall in mein Repertoire aufnehmen!
Ich hoffe, eure Sterne gelingen euch ebenso gut und wünsche euch besinnliche und genussreiche Tage!
Eure Judith



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email