

Zimtsterne mit Kakao und Mandeln



Zimtsterne liebt jeder! Hier eine superleckere Variante des Weihnachtsklassikers

Zubereitungszeit:

Wartezeit:

Backzeit:

Zutaten

- 3 Eiweiß
- 300 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 1 ½ TL Kakao
- 350 g Mandeln, gemahlen
- 1 cl Kirschwasser

Zubereitung mit Backform

1. Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backform mit Backtrennspray einsprühen oder mit Butter einfetten.
3. Puderzucker sieben.
4. Eiweiß und Zitronensaft in einer fettfreien Schüssel steif schlagen, dabei den Puderzucker langsam einrieseln lassen.. Die Masse ist fertig wenn sie Spitzen zieht und glänzt. 1/3 der Masse zur Seite stellen.
5. Zimt, Kakao und Mandeln mischen und zusammen mit dem Kirschwasser unter die Eiweißmasse heben, bis ein glatter Teig entsteht.
6. Mit einem Teelöffel den Teig in die Sternförmchen füllen und mit einem Messer oder einer Teigkarte überschüssigen Teig entfernen, so dass oben keine "Huckel" mehr sind.
7. Die Schablone nach Anleitung aufsetzen und die Hälfte der zur Seite gestellten Eiweißmasse (Teigmenge reicht für 2 Backformen) mit der beiliegenden Teigkarte gleichmäßig verteilen. Überschüssige Masse für die zweite Runde zurückbehalten. Die Schablone vorsichtig ablösen.
8. Die Form 15 Minuten stehen lassen und dann für 10-15 Minuten backen. (Oberfläche soll noch weiß sein).
9. Nach der Backzeit 10 Minuten in der Form stehen lassen und die Sterne vorsichtig aus der Form lösen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Zubereitung ohne Backform

1. Puderzucker sieben.
2. Eiweiß und Zitronensaft in einer fettfreien Schüssel steif schlagen, dabei den Puderzucker langsam einrieseln lassen.. Die Masse ist fertig wenn sie Spitzen zieht und glänzt. 1/3 der Masse zur Seite stellen.
3. Zimt, Kakao und Mandeln mischen und zusammen mit dem Kirschwasser unter die Eiweißmasse heben, bis ein glatter Teig entsteht. In Frischhaltefolie verpackt für 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
4. Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Backbleche mit Backpapier belegen.
6. Arbeitsfläche mit etwas Zucker bestreuen und den Teig ca. 1 cm dick

ausrollen. Mit kleinen Ausstechern Sterne ausstechen, mit der Eiweißmasse
bepinseln und auf ein Backblech legen.

7. Backzeit 10-15 Minuten (Oberfläche soll noch weiß sein).
8. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen