

Es möge der
Bäckwahn
beginnen 🤪



Zutaten für 55 Zimtsterne

Für den Teig:

- 2 Eiweiß
- 250 g gemahlene Mandeln
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 250 g Puderzucker
- 3 TL Zimt
- 2 EL Orangensaft
- 1 Prise Salz

Für das Royal Icing:

- 1 Eiweiß
- 130 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zimtsterne

1. Zunächst werden gemahlene Mandeln, gemahlene Haselnüsse, Puderzucker, Zimt und die Prise Salz miteinander vermengt. Danach kommen Eiweiß und Orangensaft hinzu und werden zu einem homogenen Teig geknetet. Im ersten Moment scheint es so, als würde der Teig nicht zusammenkommen wollen. Mit etwas Geduld klappt es aber ganz sicher. Auf keinen Fall mehr Flüssigkeit hinzugeben. Wenn der Teig grob zusammen gekommen ist, könnt ihr ihn auf einer Silikonmatte weiterkneten.

2. Nachdem der Teig sehr gut zusammen gekommen ist und keine Klumpen mehr aufweist, wird er in eine Kugel geformt, zurück in die Schüssel gegeben, abgedeckt und für ca. 30-60 Minuten in den Kühlschrank gestellt, damit er nicht mehr klebt.

3. In der Zwischenzeit wird das Royal Icing zubereitet. Dazu wird das Eiweiß mit der Prise Salz gut steif geschlagen. Danach kommt der Puderzucker hinzu und wird ca. 2 Minuten lang gemixt. Fertig ist das Icing. Bis zur Verwendung sollte es luftdicht abgedeckt werden.

k. Nun wird der Teig auf einer Silikonmatte ca. 1 cm dick ausgerollt und Sterne ausgestochen. Falls ihr kein Silikonmatte habt, solltet ihr eure Arbeitsplatte unbedingt mit Puderzucker oder gemahlene Mandeln/Haselnüssen bestreuen. Kein normales Mehl! Der Teigüberschuss wird erneut zusammengeknetet und wieder Sterne ausgestochen, bis kein Teig mehr übrig ist.

l. Jetzt wird das Royal Icing mithilfe eines Buttermessers über die Zimtsterne gestrichen. So kommen sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und werden bei 150 °C Ober- und Unterhitze im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 10 Minuten lang gebacken. Es darf keine Färbung entstehen.

m. Zimtsterne abkühlen lassen und anschließend luft-trocken in Keksdosen verstauen. Sie sind ca. 2 Wochen haltbar. Lasst sie euch schmecken 😊