

# Zimtsterne – nach Mama Art

Die Lieblingsplätzchen meines Mannes sind Zimtsterne. Bis vor kurzem habe ich mich immer etwas geziert, sie zu backen, denn sie klebten furchtbar. Aber jetzt habe ich das perfekte Rezept gefunden, das Rezept meiner Mama und auch schon meiner Oma. Es gab früher immer wirklich immer Zimtsterne an Weihnachten. Dieses Rezept hat meine Mama mir aufgeschrieben, und ich habe es ausprobiert.







Die Zimtsterne habe ich etwas dicker ausgestochen und den Guss etwas dünner aufgetragen. Natürlich könnt Ihr das handhaben wie Ihr wollt. Die einen bevorzugen etwas dünnere Sterne mit einem dickeren Guss, und die anderen mögen das Gegenteil. Die Zimtsterne bestehen aus gemahlenden Mandeln, Haselnüssen, Zimt, Amaretto, Eiweiß und Puderzucker. Den Guss habe ich mit Eiweiß und Puderzucker zubereitet. Die sind richtig schön saftig und weich geworden. Probiert es aus. Hier kommt das Rezept für Euch:







## ***Das Rezept für die Zimtsterne nach Mama Art:***

### ***Zutaten:***

- 250 g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 250 g gemahlene Mandeln
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 2 EL Amaretto
- 1 EL Zimt
- 1 Prise Salz

### ***Guss:***

- 150 g Puderzucker
- 1 Eiweiß

### ***Zubereitung:***

1. Backpapier auf ein Backblech legen.
2. Eier trennen und das Eiweiß aufschlagen. Salz dazugeben.
3. Den Puderzucker esslöffelweise unterheben.
4. Zimt dazugeben.
5. Haselnüsse und Mandeln unterheben und den Amaretto dazugeben.
6. Den Teig ca. 30 Minuten kühlen, dann klebt er nicht so stark.
7. Den Teig auf einer mit gemahlene Haselnüssen bestreuten Fläche ausrollen und Sterne ausstechen.
8. Wenn der Teig noch kleben sollte, Mandeln oder Haselnüsse untermischen.
9. Die Sterne auf das Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C (Umluft) ca. 15 Minuten backen.
10. Für den Guss das Eiweiß aufschlagen und esslöffelweise Puderzucker untermischen.
11. Mit einem Pinsel den Guss auf die Sterne auftragen und

trocknen lassen.

***Ich wünsche viel Spaß mit dem Rezept!***

Wenn Du mein Rezept ausprobiert hast, würde ich mich **@damofoodworld** über eine Verlinkung sehr freuen, oder nutze den Hashtag **#damofoodworld**

Keyword: backen, Gebäck, gebacken, Glasur, Weihnachtsessen, weihnachten, mandeln, knusprig, zimt, zimtsterne, plätzchen, kekse









## ***Weitere leckere Weihnachtsrezepte:***

- [Herzen mit Nougatfüllung](#)
- [Lebkuchenbecher mit beschwipsten Kirschen](#)
- [Kokos-Vanille-Kipferl](#)
- [Lachs-Sandwich im Glas mit Gurken-Avocado-Apfel-Salat auf Pumpernickel](#)
- [Schokomousse mit Kirschen und Punschsaure](#)
- [Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsoße](#)
- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Zimtsterne Smoothie Bowl](#)
- [Zimtsterne Käsekuchen](#)