# Zimtsterne

Kategorie: Kekse und süße Kleinteile - Aufwand: mittel - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: nein

| | |
|---|---|
| 3,0 | Eiweiß |
| 250 g | Puderzucker |
| 1,0 EL | Vanillezucker |
| 2,0 Tropfen | Bittermandelöl |
| 1,0 TL | Zimt |
| 300 g | gemahlene Haselnüsse |

(Angaben für 50 Stück)

*Zimtsterne sind wohl der Klassiker schlechthin unter den Weihnachtsplätzchen. Der Teig ist sehr klebrig, weshalb es ein wenig Übung fordert, einigermaßen ansehnliche Sterne auszustechen. Hierzu zwei Tips: Zum Ausrollen auf jeden Fall Puderzucker und kein Mehl verwenden und die Ausstechform regelmäßig säubern.*

## Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker unterrühren. Eine kleine Schüssel voll Eischnee für später beiseite legen. Vanillezucker, Bittermandelöl, Zimt und die Hälfte der Haselnüsse unter die Eiweiß-Puderzucker-Mischung rühren. Den Rest der Haselnüsse in den Teig unterkneten, bis er kaum noch klebt, ggf. braucht man etwas mehr oder weniger Haselnüsse als angegeben. Auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche den Teig ausrollen und Sterne ausstechen. Dann die Sterne mit dem restlichen Eischnee bestreichen. Bei 130 bis 150°C 20 bis 30 Minuten lang backen.