

## Leckere Zimtsterne selbst gemacht



© Bild von congerdesign auf Pixabay

Die Zimtsterne sind ein weiterer Klassiker unter den Weihnachtsplätzchen. Der Teig aus Eiweiß, Puderzucker, Mandeln und Zimt ist schnell gemacht. Nach dem Ausstechen bekommen die Zimtsterne dann noch einen süßen Eischnee-Anstrich und schon geht es ab in Ofen. Hier ist ein Rezept von [www.lecker.de](http://www.lecker.de), welches ihr zuhause mal ausprobieren könnt. Mit dem Backofen sollten euch die Eltern helfen, alles andere können auch die Kinder machen. Es geht doch nichts über selbstgebackene Weihnachtskekse! Wir wünschen viel Freude beim Backen und gutes Gelingen.

### Zutaten (für ca. 50 Kekse):

- 250 g Puderzucker + etwas für die Arbeitsfläche
- 3 Eiweiß (Größe M)
- Salz
- 2 gestr. TL Zimt
- 350 g gemahlene Mandeln
- Backpapier
- evtl. etwas Frischhaltefolie

### So wird's gemacht:

250 g Puderzucker sieben. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handmixers dickcremig aufschlagen. Den Puderzucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Zum Bestreichen der Sterne 6-8 EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen.

Zimt und Mandeln mischen, unter den übrigen Eischnee heben. Tipp zum Ausrollen: Der Teig für das Zimtsterne-Rezept kann sofort verarbeitet werden. Wenn du ihn vor dem Ausrollen eine halbe Stunde kühlst, lässt er sich jedoch einfacher ausrollen und ausstechen.

Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie 5 Millimeter dick ausrollen und daraus ca. 50 Zimtsterne ausstechen. Teigreste dabei immer wieder verkneten, ausrollen und ausstechen. Den Ofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C/Gas: Stufe 1). Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. Tipp zum Ausstechen der Zimtsterne: Damit der Teig nicht an den Ausstechformen kleben bleibt, diese zwischendurch in Puderzucker oder Mehl tauchen und abklopfen.

Mit einem Küchenpinsel oder Messer mit abgerundeter Klinge die Zimtsterne mit der Eischneemasse bestreichen. Die Plätzchen nun nacheinander im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen. Tipp zur Aufbewahrung: Die Zimtsterne zusammen mit einem Stück Apfel in eine Keksdose geben. So halten sie sich 2-3 Wochen.

Das klassische Zimtsterne-Rezept lässt sich ganz einfach abwandeln. Für tolle Geschmacksnuancen sorgen etwas lösliches Espressopulver oder Marzipan im Teig. Oder ihr verziert die Plätzchen nach dem Bestreichen mit Eischnee noch mit Walnüssen, gehackten Cranberries oder gerockneten Aprikosen.

Quelle: <https://www.lecker.de/zimtsterne-rezept-so-gelingt-der-klassiker-50411.html>



© Bild von silviarita auf Pixabay



**Wenn auch ihr Vorschläge habt**, wie man in Zeiten von Corona einen gesunden und aktiven Alltag verbringen kann, und diese mit anderen Eltern und Kindern teilen möchtest, dann sendet sie an [info@kneipp-muenden.de](mailto:info@kneipp-muenden.de) (gern auch mit Bildern). Solange wir kein Zirkustraining haben, gibt es jede Woche neue Tipps für daheim.

**Bleibt alle stets *aktiv & gesund.***