

# Zimtsterne



## Gewürzmischung

### Zutaten Gewürzmischung:

Zimt, Fenchel, Anis, Ingwer, Koriander,  
Nelken, Piment, Muskat, Cardamom

### Zutaten Zimtsterne:

250g gemahlene Mandeln, 220g  
Zucker, 2 Eiweiß, 1l, 2 Tl. Zitronensaft,  
abgeriebene Schale von ½ Zitrone  
Zucker (zum Ausrollen),  
Zimtsternemischung

### Rezeptvorschlag Zimtsterne:

Eiweiß steif schlagen. Während des  
weiterrüchens, Zucker und  
Zitronensaft hinzugeben. 10 Minuten  
schlagen. 3 Eßl. abgedeckt beiseite  
stellen. Zitronenschale und 1-2 Eßl.

Gewürzmischung unter den Teig  
kneten. Sollte der Teig zu klebrig sein,  
eßlöffelweise Mandeln unterkneten.

Teig in Folie gewickelt 1 Std. im  
Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf  
leicht gezeuckerter Fläche ½ cm dick  
ausrollen, Sterne  
ausstechen und mit  
reserviertem Eiweiß  
bestreichen. Sterne  
auf zuvor gefettetes  
Backblech legen und  
im vorgeh. Backofen  
bei 175 °C (je nach  
Backofen) ca. 15 Min.  
hell backen.



# Zimtsterne

## Gewürzmischung