

Zimtsterne

Vor- und zubereiten: ca. 45 Min.
Trocknen: ca. 6 Std. oder über Nacht
Backen pro Blech: ca. 4 Min.
Ergibt ca. 50 Stück, je nach Grösse der Ausstecher



- 2 frische Eiweisse (ca. 70 g)
- 1 Prise Salz
- 200 g Zucker
- 1½ Esslöffel Zimt
- ½ Esslöffel Kirsch oder Zitronensaft
- 350 g gemahlene Mandeln



in einer Schüssel mit einem Schwingbesen leicht verklopfen
darunterrühren

alles begeben, zu einem Teig zusammenfügen

Glasur

- 1 frisches Eiweiss (ca. 35 g)
- ca. 175 g Puderzucker

in einer Schüssel gut verrühren, zum Glasieren beiseite stellen

Formen: Teig portionenweise auf wenig Zucker oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen. Ausstecher zwischendurch immer wieder kurz in ein mit Zucker gefülltes Schälchen drücken. So lösen sich die Guetzli besser vom Förmchen. Guetzli auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Offen bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.

Backen: ca. 4 Min. in der Mitte des auf 240 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen (siehe Hinweis).

Glasieren: Sterne nach dem Backen noch warm mit der Puderzuckerglasur verzieren, dabei die Sterne kurz ca. 2 mm tief in die Glasur tauchen, wenden, auf einem Gitter auskühlen. Die Glasur sollte dickflüssig sein, sodass sie nicht am Guetzli herunterläuft. Falls sie zu dünn ist, wenig Puderzucker begeben.

Hinweis: Zimtsterne sind beim Herausnehmen noch etwas weich, sie werden beim Auskühlen fest. Zimtsterne sollten innen noch feucht sein.

Pro 100 g: 22 g Fett, 9 g Eiweiss, 47 g Kohlenhydrate, 1778 kJ (425 kcal)

Lässt sich vorbereiten: Zimtsterne 2 Wochen im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen aufbewahren.

Tipp

Eigelbe tiefkühlen (siehe unten). Zum Bestreichen von Gebäck verwenden.

Tiefkühlen: Eigelb lässt sich leicht verklopft mit 1 Prise Salz, Eiweiss leicht verklopft ohne Salz tiefkühlen.

Haltbarkeit: ca. 3 Monate.