





## Zimtsterne

ca. 40 Stück    etwas Übung erforderlich  ca. 60 Min.



### Mandel-Makronenteig:

3 Eiklar (Größe M)  
250 g gesiebter Staubzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
1 KL Zimt  
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Rum  
400 g geriebene Mandeln

### 1 Mandel-Makronenteig:

Eiklar mit dem Handmixer (Rührstäbe) steif schlagen und den Staubzucker nach und nach dazugeben. 4 EL vom Eischnee zum Bestreichen zur Seite geben. Vanillin-Zucker, Zimt, Aroma und die Hälfte der Mandeln dazugeben und verkneten. Von den übrigen Mandeln soviel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.

### 2 Den Teig auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Ist der zur Seite gegebene Eischnee etwas fest geworden, mit ein paar Tropfen Wasser verrühren und mit einem Messer auf die Sterne streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

**Ober-/Unterhitze: 140°C**  
**Heißluft: 120°C**  
**Backzeit: 25 Min.**

### Tipps vom Dr. Oetker Konditormeister

- Es bleibt beim Ausstechen kein Teig am Ausstecher kleben, wenn er in kaltes Wasser getaucht oder in Staubzucker gedrückt wird.
- Wird der Eischnee beim Backen zu dunkel, die Backtemperatur senken und die Backrohtüre etwas öffnen.
- Zimtsterne sind fertig gebacken, wenn sie sich unten noch etwas weich anfühlen.
- In gut schließenden Dosen bleiben die Zimtsterne ca. 2 Wochen saftig.