

# Zimtsterne



dickkuechen.de

Zutaten (für 30 Zimtsterne in der „Lurch Flexiform Zimstern“)

## Teig

- 100 g Butter (weich)
- 75 g Zucker
- 1 Ei, davon das Eigelb
- 125 g Mehl gesiebt
- 1 MS gem. Nelken
- 1 MS gem. Ingwer
- 1 MS gem. Koriander
- 2 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 40 g gem. Walnusskerne
- 40 g gem. Mandeln

## Glasur

- 1 Ei, davon das Eiweiß
- 125 g Puderzucker

## Zubereitung

1. Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen.
2. Die restlichen Zutaten untermischen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Vom Teig etwa haselnussgroße Portionen abnehmen und in die Zimtsternform drücken. Mit den Händen gleichmäßig bis in die Sternspitzen eindrücken. Der Teig sollte etwas unter dem Rand der Form enden (ca. 1mm), damit noch Platz für die Glasur ist.
4. Eiweiß sehr steif schlagen und Puderzucker einrieseln lassen. Eiweißglasur teelöffelweise auf die Sterne geben und mit dem Teigschaber oder einer Teigkarte glatt abziehen.

Backzeit: 10 - 15 Minuten

Temperatur: 150°C (Umluft, untere Schiene)