

# Zimtsterne

Weihnachten ohne Zimtsterne ist kein Weihnachten.  
Daher hier das Original-Rezept.



## Das brauchst du

(für ca. 70 Stück)

2 Eiweiß

1 Prise Salz

300 g Puderzucker

300 g ungeschälte,  
gemahlene Mandeln

1 TL gemahlener Zimt

1 Eiweiß

Puderzucker für die  
Arbeitsfläche



## So geht's

- 1 Schlag 2 Eiweiß mit 1 Prise Salz ganz steif. Gib nach und nach 200 g Puderzucker dazu.
- 2 Hebe vorsichtig die Mandeln und den Zimt unter die Eischneemasse. Lass den Teig in Folie gewickelt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.
- 3 Heize den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130) vor. Lege das Backpapier auf das Blech.
- 4 Rolle den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche aus. Stich Sterne aus und lege sie portionsweise auf das Blech.
- 5 Mische das Eiweiß mit dem restlichen Puderzucker und schlag es zu einer sirupartigen Masse auf. Bestreiche die Sterne gleichmäßig mit dem Eischnee.
- 6 Backe die Sternchen im Ofen 15 bis 20 Minuten.

## Tipp

Den Guss streichst du am besten mit einem Messer auf die Sternchen.

60

Schwierigkeitsgrad:





**Das stellst  
du bereit**

Handrührgerät  
2 Schüsseln  
Messbecher  
Klarsichtfolie  
Nudelholz  
Backblech  
Backpapier  
Ausstechform  
Ofenhandschuhe



61



# Haferflocken-Häufchen

Plätzchen im Backofen musst du immer im Auge behalten. Denn weil sie so klein sind, kann es schnell passieren, dass sie dunkel und zu trocken werden. Das ist oft nur eine Sache von Minuten ...

## Das brauchst du

(für ca. 60 Stück)

250 g Butter

350 g Zucker

2 Eier

125 g Mehl

250 g Haferflocken

1 Päckchen

Backpulver

100 g Rosinen

## So geht's

1

Heize den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vor. Lege das Backblech mit Backpapier aus.

2

Schlag die Butter mit dem Zucker und den Eiern schaumig.

3

Mische das Mehl mit den Haferflocken und dem Backpulver. Gib die Mischung nach und nach zu der Buttermischung. Arbeite zum Schluss die Rosinen in den Teig.

4

Nimm zwei Teelöffel, stich kleine Häufchen vom Teig ab und setze sie auf das Blech.

5

Backe die Plätzchen etwa 15 Minuten im Ofen.



44

Schwierigkeitsgrad:





**Das stellst  
du bereit**

- Messbecher
- Handrührgerät
- Schüssel
- Teelöffel
- Backblech
- Backpapier

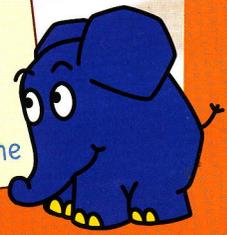
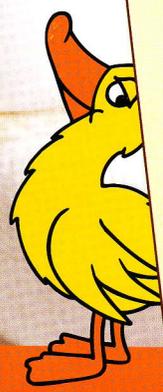
45

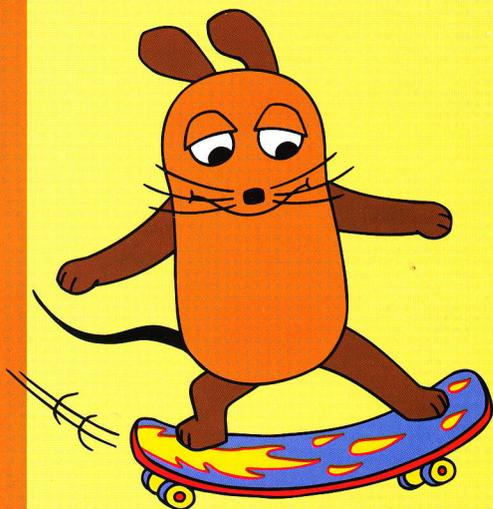




**Das stellst  
du bereit**

- Sieb
- Messbecher
- Schüssel
- Nudelholz
- Ausstechformen
- Backblech
- Backpapier
- Pinsel
- Ofenhandschuhe





# Buttergebäck

Die Ausstechformen für diese Plätzchen wählst du nach dem Anlass aus: Sterne und Tannenbäume zu Weihnachten, Häschen und Blumen zu Ostern, lustige Figuren zum Geburtstag, Herzen zum Muttertag.

## Das brauchst du

(für ca. 150 Stück)

500 g Mehl  
250 g Butter  
200 g Zucker  
2 Eier  
1 Päckchen  
Vanillezucker  
Saft und abgeriebene  
Schale von  
1 unbehandelten  
Zitrone  
1 Msp. Zimt  
1 Eigelb  
bunter Zucker,  
Hagelzucker  
oder  
gehackte Mandeln  
Butter für das Blech

## So geht's

- 1 Siebe das Mehl in eine Schüssel und streue den Zucker und die Butterflöckchen darüber.
- 2 Drücke eine Vertiefung in die Mitte. Gib die Eier, den Vanillezucker, die Zitronenschale und den -saft sowie den Zimt hinein.
- 3 Verknete alles rasch zu einem Teig und stelle ihn für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank.
- 4 Heize den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180) vor. Belege das Backblech mit Backpapier.
- 5 Rolle den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick aus. Stich kleine Figuren aus und lege sie auf das Blech.
- 6 Backe die Plätzchen etwa 10 Minuten im Ofen.
- 7 Bepinsele die Plätzchen mit dem Eigelb und bestreue sie mit buntem Zucker oder Mandeln.

## Tipp

Verknete die Teigreste vom Ausstechen zu einer Kugel und stelle sie kühl. Dann kannst du sie noch einmal ausrollen und weitere Plätzchen ausstechen.

52

Schwierigkeitsgrad:

