



Zimtsterne



100 g Puderzucker
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g gemahlene Mandeln
abgeriebene Orangenschale aus 1 Orange
65 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 EL Zimt
160 g Puderzucker, gesiebt
2 EL Wasser



Die Schale der Orange mit einer feinen Reibe abreiben.

Bitte nur das Orange abreiben, nicht das Weiße.

Danach die Orange auspressen.

Gemahlene Mandeln, gemahlene Haselnüsse, Puderzucker, Zimt, Orangenschale und den Orangensaft zu einem glatten Teig verarbeiten.

Jetzt sollte der Teig für 1 Stunde in den Kühlschrank (so lässt er sich später leichter verarbeiten).

Teig zwischen 2 Schichten Frischhaltefolie ausrollen und ca. 6 mm dicke Sterne ausstechen.

Den Ausstecher dabei immer wieder in Puderzucker (oder gemahlene Mandeln) dippen,
damit sich der Teig gut aus den Ecken der Sterne löst.

Die Sterne auf ein Backblech legen und 10 bis 12 Minuten bei 180°C backen.

Wichtig:

Die fertigen Zimtsterne auf dem Blech auskühlen lassen! Erst nach dem Auskühlen vom Blech nehmen,
vorher zerbrechen sie leichter.

Zuckerguss:

Puderzucker durch ein Sieb sieben und mit ein wenig Wasser verrühren.

Der Zuckerguss soll schön dick sein, nicht zu flüssig.

Zimtsterne mit einem Backpinsel bestreichen.

