



**Die Zuckerbäcker**  
**Bäckerei Flesch**

# Fleschs Zimtsterne

Zimtsterne sind etwas anspruchsvoller in der Zubereitung, aber jede Mühe wert!

## FÜR DIESES REZEPT BENÖTIGST DU

500 Gramm Puderzucker

500 Gramm gemahlene Mandeln

2 TL Zimt

2 Eiweiß

2 EL Mandellikör

Für die Glasur :

1 Eiweiß / 125 Gramm Puderzucker

## ZUBEREITUNG:

**1** Vermischt Mandeln, Puderzucker und Zimt in einer kleinen Schüssel. Anschließend die 2 Eiweiß und den Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren und dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

**2** Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

**3** Um die Glasur zuzubereiten, 1 Eiweiß sehr steif schlagen und den Puderzucker nach und nach hinzugeben – dabei weiterschlagen. Sterne mit der Masse ordentlich bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 °C für 10-15 Minuten backen.

