



ZAUBERHAFTE  
ZIMT-MANDEL-STERNE

## Zimt-Mandel-Sterne

Schritte: 9

Schwierigkeitsgrad: Leicht

### Zutaten

52 Stück

500 g	gemahlene Mandeln	2 TL	Zimt
500 g	Puderzucker	3	Eiweiß
1 ½ Pck.	Vanillezucker	2 EL	Zitronensaft

### Zubereitung

#### Zubereitung

1. Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Backpapier für zwei Backbleche zuschneiden und zur Seite legen.
3. Die Mandeln, den Vanillezucker und den Zimt vermengen und zur Seite stellen.
4. Die 3 Eiweiß mit dem Handmixer steif schlagen und anschließend 350 g des Puderzuckers langsam untersieben.
5. Die Eiweiß-Puderzucker-Masse vorsichtig mit einem Spatel mit der Mandel-Zimt-Mischung vermengen.
6. Teig in ca. 1cm dicke Platten ausrollen. Gegebenenfalls Teig teilen und mehrfach ausrollen.
7. Zimtsterne ausstechen und 25 Minuten backen.
8. Die Sterne mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.
9. Für den Guss den restlichen Puderzucker und den Zitronensaft vermischen und auf die Zimtsterne streichen.

#### Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

**UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE**

#### Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

**WEITERE REZEPTE ENTDECKEN**

---

Zimt-Mandel-Sterne

Stand 18.10.2022