Zimtsterne

Das klassische Weihnachtsguetzli

Zutaten für 30 Zimtsterne

Mandeln | gemahlen	160 g
Kristallzucker	130 g
Eiweiss	30 g
Zimt	3 g
Puderzucker	240 g
Eiweiss	50 g
Zitronensaft	4 g

Menge:	30 Stück
Backtemperatur:	210 ° C Ober-/Unterhitze
Schwierigkeitsgrad:	Leicht
Haltbarkeit:	1 Monat

Zubereitung:

1. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel und vermische sie, bis ein grober Teig entsteht. Gib diesen dann auf Deine Arbeitsfläche und knete die Masse zu einem kompakten, leicht klebrigen Teig zusammen, wickel diesen in Frischhaltefolie und stelle ihn für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

Heize den Backofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vor.
Nach der Kühlzeit musst Du den Teig auf Deine leicht gezuckerte (Kristallzucker) Arbeitsfläche geben und mithilfe von Ausrollhölzern auf eine Dicke von 8 mm (3 mm + 5 mm) ausrollen.

2. Schlage jetzt den Puderzucker zusammen mit dem Eiweiss und dem Zitronensaft auf, bis eine dickflüssige Glasur entsteht. Streiche die Glasur nun sorgfältig mit einem kleinen Winkelspatel auf den ausgerollten Guetzliteig und versuche die Oberfläche dann so gut es geht mit einem grossen Spatel zu glätten. Tunke den Zimtsternausstecher in eine Schüssel mit Wasser, lasse dieses kurz abtropfen und presse den Ausstecher dann sehr gut zusammen. Beginne am Rand des Teiges die einzelnen Sterne auszustechen. Setze den ausgestochenen Zimtstern dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ab. Die Guetzli lösen sich von allein aus dem Ausstecher, sobald Du diesen öffnest. Wiederhole diese Schritte, bis die ganze Fläche des Teiges aufgebraucht ist.

3. Kratze nun mithilfe eines kleinen Winkelspatels die Glasur von den übrigen Teigresten. Selbstverständlich ist es nicht möglich, die Glasur komplett abzukratzen, aber versuche einfach das Gröbste zu entfernen. Knete den restlichen Teig nun wieder zusammen, gib noch ein paar gemahlene Mandeln und falls nötig etwas Zimt hinzu und knete noch mal alles kräftig durch, bis der die Mandeln die Feuchtigkeit aufgenommen haben und der Teig wieder ist wie vorher. Rolle ihn dann wieder auf wenig Kristallzucker aus.

Wiederhole jetzt wieder alle Schritte – Glasur aufstreichen, Sterne ausstechen und aufs Backpapier setzen. Die fertigen Sterne werden dann für 5 bis 8 Minuten im vorgeheizten Ofen gebacken. Lasse sie anschliessend direkt auf dem Blech abkühlen.