



## Zimtsterne

In der Weihnachtsbäckerei gehören Zimtsterne unserer Meinung nach auf jeden Fall zu den Must-Haves. Ob man sich vegan ernährt, auf Zucker verzichten möchte oder einfach nur gerne leckere Plätzchen vernascht – mit unserem Rezept wird an Weihnachten einfach jeder glücklich.

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

**Zutaten (für ca. 20 Plätzchen)**

- 130 g gemahlene Mandeln
- 130 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Puderzucker (alternativ Puderzucker)
- 1 TL Zimt
- Orangenschalenabrieb
- ½ EL Zitronensaft
- Rum Aroma
- 1–2 EL Wasser

**Glasur**

- 100 g Puderzucker (alternativ Puderzucker)
- 1 EL Zitronensaft
- 1–2 EL Wasser

**1** Puderzucker sieben und mit Zimt, gemahlene Nüssen und Orangenschalenabrieb vermischen. Zitronensaft, Rum Aroma und vorerst 1 EL Wasser zur Masse hinzufügen und gut verkneten – immer wieder ein paar Tropfen Wasser hinzufügen, bis ein knetbarer Teig entsteht.

**2** Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze oder 180° C Umluft vorheizen. Teig auf einer mit Puderzucker bestreuten Fläche auf ca. 4 mm Dicke ausrollen und Sterne ausstechen. Reste des Teiges erneut verkneten, ausrollen und Sterne ausstechen, bis der Teig verbraucht ist.

**3** Zimtsterne 6 bis 8 Minuten backen, bis die Ecken der Sterne leicht braun werden. Danach gut auskühlen lassen.

**4** Für die Glasur den Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser verrühren, bis eine leichtfließende Masse entsteht. Glasur mit einem Pinsel oder Teelöffel auf die abgekühlten Zimtsterne auftragen und fest werden lassen.

**Tipp:** Für ein einfaches Ausrollen etwas Backpapier oder Frischhaltefolie zwischen Teig und Nudelholz legen oder das Nudelholz zusätzlich mit Puderzucker einreiben.

**Guten Appetit!**