



Zimtsterne - 2 Bleche, 1 1/4 Stunden

1

Den Grundteig zubereiten, Zimt und Vanillezucker unterkneten und in einer Klarsichtfolie mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2

Den Teig dünn ausrollen (ca. 5mm) und Sterne ausstechen. ausstechen.

3

Das Eiweiß steif schlagen und dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Sterne mit dem Guss bepinseln.

4

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad Ober- und Unterhitze, 180 Grad Umluft) ca. 8-10 Minuten backen und abkühlen lassen.

ZUTATEN

- 300g Weizenmehl Typ 405
- 100g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eigelb
- 200g kalte Butter
- 2 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eiweiß
- 100g Puderzucker



REZEPT - ZIMTSTERNE