

## Rezept

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

?

## Zimtsterne

### Zutaten

Teig  
200 g  
Puderzucker  
1 EL  
Zimt  
6 EL  
Wasser  
1 EL  
Zitronensaft  
350 g  
gemahlene Mandeln  
Guss

Puderzucker

Wasser

### Zubereitung

Für den Teig:

Puderzucker, Zimt, Wasser, Zitronensaft und gemahlene Mandeln gut vermischen. 1cm dick auswallen, ausstechen und ca. 3-5 Stunden trocknen lassen.

Backen:

Mittlere Schiene bei 250°C ca. 3-5 Minuten.

Für den Guss:

Puderzucker mit Wasser vermischen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. Die noch warmen Kekse damit bestreichen.

Tipp: Manche mögen die Zimtsterne lieber ohne Zuckerguss.

Es werden folgende Haushaltgeräte benötigt: **Ofen**.

Rezeptgruppe: Kekse.

Dieses Rezept wurde eingetragen von: Peter Beck / 2003-11-28 10:27:12

[Zurück zur Liste](#) [1]

[Zur Suche](#) [2]

Letzte Aktualisierung: 14.08.2019

Fussnoten:

Dies ist ein Rezept aus der Datenbank der Europäischen Vegetarier Union ([www.euroveg.eu](http://www.euroveg.eu) [3]).

Kontaktadresse: [rezepte@swissveg.ch](mailto:rezepte@swissveg.ch) [4].

Diese Seite wird gewartet und aktualisiert von Swissveg, Niederfeldstr. 92, 8408 Winterthur.

**Source URL (modified on 14.08.2019 - 10:02):** [https://www.swissveg.ch/rezept?recipe\\_id=89&lang=de](https://www.swissveg.ch/rezept?recipe_id=89&lang=de)

#### Links

[1] <https://www.swissveg.ch/javascript%3Ahistory.back%28%29>

[2] <https://www.swissveg.ch/rezepte>

[3] <http://www.euroveg.eu>

[4] <mailto:rezepte@swissveg.ch>