

Zimtsterne

Mal etwas zu Weihnachten verschenken, das Du selbst gemacht hast, was günstig ist und auch nicht zu lange dauert? – Wie wäre es mit einer Backmischung im Glas? Als Backmischung eignet sich eigentlich jedes Kuchen- oder Keksrezept, das hauptsächlich aus trockenen Zutaten besteht.

Hier eine Anleitung für **Zimtsterne**:

Als erstes nimmst Du ein schönes Glas mit Deckel deiner Wahl. Das kann ein Marmeladenglas sein, eine Flasche oder ein Weckglas mit Verschluss. Dann schaust Du wie groß das Glas ist, also wie viel Milliliter reinpassen. Einfach mit Wasser befüllen und das Wasser dann in einen Messbecher geben und die Menge ablesen. Das Gefäß muss wieder ganz trocken sein, bevor Du es befüllst. Am besten vorher nochmal mit dem Föhn trocknen.

Nun das Rezept anpassen, wäre schade, wenn am Ende nicht alles reinpasst.

Dann brauchst Du noch ein Etikett oder Schildchen, dass Du an das Glas klebst oder mit einem Bändchen dran hängst. Dort schreibst Du den Namen deines Produktes drauf und am besten noch die Zutaten und eine Backanleitung. Falls Du keine Lust hast, ein Etikett selbst zu basteln, haben wir hier schonmal passende Schildchen für Dich vorbereitet. Einfach herunterladen und in der Größe ausdrucken, die gut zu Deinem Gefäß passt.

Zutaten für ein 500 ml großes Glas:

Die Menge kann etwas variieren, je nachdem wie fein die Lebensmittel gemahlen sind und wie fest die Zutaten angedrückt werden, daher etwas von den gemahlene Nüssen aufheben und ggf. am Ende als letzte Zutat das Glas damit auffüllen.

150-200 g Mandeln mit Haut, gemahlen

80 g Puderzucker

80 g Haselnüsse mit Haut, gemahlen

2 TL Zimt

1 Messerspitze gemahlene Kaffeebohnen

1 Messerspitze abgeriebene Zitronenschale

1 Packung Vanillezucker (Dunkles Vanillepulver)

Für Nussallergiker: Statt der Nüsse kannst Du auch 150 g zarte Haferflocken verwenden. Hierfür noch einen halben TL Backpulver hinzugeben und 2 EL Mehl.

Zubereitung:

Nun gibst Du die Zutaten der Reihe nach mit einem Trichter in Dein Gefäß und drückst diese leicht an. Am besten immer eine helle Zutat und dann eine Dunkle Zutat, so sieht man die einzelnen Schichten besser.

weitere Zutaten:

Für die Zubereitung der Zimtsterne werden dann noch zusätzlich 3 Eiweiße, eine Prise Salz sowie 150g Puderzucker benötigt. Die 150 g Puderzucker kannst Du auch in einem kleinen Tütchen an dein Gefäß anhängen.

weitere Zubereitung:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Zwei Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Backmischung unterheben.

Den Teig ausrollen und in Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Wenn die Masse zu klebrig sein sollte, einfach die Ausstechform immer wieder

leicht anfeuchten.

Jetzt das dritte Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker langsam hineinrieseln lassen. Nun die Puderzuckermischung vorsichtig auf die Sterne streichen und die Plätzchen für ca. 15 Minuten backen lassen.

Die Zimtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Viel Spaß mit diesem leckeren Klassiker!