



Zimtsterne mit Pistazien

Menge	Zutaten
-------	---------

für den Teig:

- ca. 220 gr** gemahlene Mandeln
- 150 gr** [gemahlene Pistazien](#)
- 2 TL** Zimtpulver
- 2 TL** Amaretto

für die weisse Masse:

- 1 Stück** BIO Zitrone
- 3 Stück** Eiweiß (vom 3 Eiern)
- 1 Prise** Salz
- 250 gr** Puderzucker
- 25 gr** [Dr.Oetker Pistazien gehackt](#)

Zubereitung:

1

Pistazien sind etwas ganz Besonderes und auch ganz schön teuer. Du kannst auch geröstete, ungesalzene Pistazien in der Schale kaufen (z.B. Hofer/Aldi), sie selbst aufbrechen und mixen. Das ist die viel günstigere Variante, als sie schon geschält zu kaufen. Eisschnee richtig schlagen. Kleinste Verunreinigungen zerstören die bindenden Eigenschaften der im Eiklar enthaltenen Proteine. Der Eisschnee wird dadurch nicht fest. Deshalb musst du die Eier absolut sauber voneinander trennen, es dürfen keine Spuren von Eigelb im Eiklar zurückbleiben. Die Schüssel, in der du Eisschnee schlägst, muss absolut fettfrei und sauber sein. Der Eisschnee ist fertig, wenn du die Schüssel vorsichtig umdrehen kannst und der Schnee drinnen haften bleibt.

2

Zitrone warm waschen, trocknen, Haut abreiben – den Saft auspressen und beiseitelegen.



3

3 Eiweiße und 1 Prise Salz mit dem Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen.
Den Puderzucker dabei nach und nach einrieseln lassen.
Zum Bestreichen der Sterne ca 8 EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen.

4

Pistazien entkernen und im [Nutribullet](#) oder einem anderen Zerkleinerer mahlen.
Achtung!!! Nicht zu lange, sonst entsteht eine Pistazien-Paste! Gemahlene Mandeln, gemahlene Pistazien und Zimt in eine Schüssel geben und vermischen.
Amaretto, Zitronensaft und die Schale sowie Eischnee dazugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Sollte der Teig zu feucht sein, noch etwas gemahlene Mandeln und Pistazien dazugeben.

5

Den Ofen vorheizen (E-Herd: 150 °C/Umluft: 125 °C).
Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche, ich verwende eine Silikonunterlage, oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie oder Backpapier ½ - 1 cm dick ausrollen und daraus ca. 50 Zimtsterne ausstechen. Teigreste dabei immer wieder verkneten, ausrollen und ausstechen.
Die Zimtsterne auf einer Silikonbackmatte oder normalen Backpapier auf ein Backblech setzen.

6

Mit einem Küchenpinsel, einem kleinen Löffelchen oder einem Spritzsack die Zimtsterne mit der Eischneemasse bestreichen.
Mit gehackten Pistazien bestreuen und die Plätzchen nacheinander im heißen Ofen ca. 15-20 Minuten goldgelb backen.
Anschließend herausnehmen und auskühlen lassen.

Die Zimtsterne zusammen mit einem Apfelstück in eine Keksdose geben.
So halten sie sich 2-3 Wochen.

***Wenn euch meine Bilder und das Rezept gefallen hat, würde ich mich über ein Kommentar freuen.
Habt Spass beim Nachbacken.***



Lucina's Tipps:



Tipp für den Teig:

Der Teig für das Zimtsterne mit Pistazien-Rezept kann sofort verarbeitet werden.

Wenn du ihn vor dem Ausrollen eine halbe Stunde kühlst, lässt er sich jedoch einfacher ausrollen und ausstechen.

Tipp zum Ausstechen der Zimtsterne:

Damit der Teig nicht an den Ausstechformen kleben bleibt, diese zwischendurch in Puderzucker tauchen. Überschüssige Zucker immer wieder abklopfen.



*Ich wünsche euch gutes Gelingen und
guten Appetit!!*

Eure Lucina Cucina