

## Winterliche Zimtsterne mit Sauerteig

### Zutaten:

Für den Teig (ca. 3 Bleche):

500 g Haselnüsse gemahlen  
300 g Puderzucker  
2 TL Zimt  
2 Eier  
2 TL Rum (wenn gewünscht)  
100 g Böcker Reinzucht Sauerteig  
(alternativ auch ASG am Vortag aufgefrischt  
und bei Raumtemperatur stehen gelassen)

Für die Glasur:

100 Puderzucker  
1 Eiweiß  
1 TL Zitronensaft



### Zubereitung:

Nüsse, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und – falls gewünscht – Rum zugeben. Böcker Reinzucht-Sauerteig krümelig darüber geben (oder aufgefrischten Sauerteig) und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes verrühren. (Thermomix: 10 Sek. Stufe 5, mit dem Spatel nachhelfen). Den Teig auf die mit Puderzucker bestäubte Teigunterlage geben und zusammenkneten.

Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf den großen Ofenzauberer Plus oder ein mit Backpapier belegtes Backblech legen (Teigmenge ergibt 3 Bleche). Ausstecher immer wieder in Puderzucker tauchen.

Puderzucker 1 Eiweiß und Zitronensaft verrühren (Thermomix: 3 Min./37°C/Stufe 3.5 zu einer Glasur verrühren).

Die Sterne mit der Zuckerglasur bestreichen und 15 Minuten (160°C Ober-/Unterhitze) backen (Sichtkontakt!). Sterne sofort mit dem kleinen Servierheber vom Stein nehmen und auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.

**Verwendete Produkte:** großer Ofenzauberer plus, Packs! an Silikonhandschuhe, Kuchengitter, kleiner Servierheber

**Sevi**   
bäckt und köchelt

Severine Schmid  
Weidenstraße 8  
74182 Obersulm

**pampered|chef**  
SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN