

# Zimtsterne mit Verpoorten Original Eierlikörglasur

## Zutaten

für ca. 40 Zimtsterne mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur

Für den Teig der Zimtsterne:

2 Eiweiß

100 g Puderzucker

350 g Mandeln, gemahlen

2 TL Zimt

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur:

150 g Puderzucker

5-6 EL VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör



## Zubereitung

Für den Teig der Zimtsterne mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur die Eiweiße leicht steif schlagen. Den Puderzucker unter ständigem Rühren hinzusieben und solange weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist. Mandeln und Zimt hinzugeben und alles so lange vermengen, bis ein gut verbundener Teig entstanden ist. Am besten funktioniert dies, wenn man den Teig zum Abschluss noch mal kurz mit den Händen durchknetet. Teig zu einem flachen Rechteck formen – das erleichtert später das Ausrollen - und in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank legen, am besten aber über Nacht.

Ofen auf 140°C (Ober- / Unterhitze) vorheizen. Den Zimtstern-Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit Sternchen-Ausstecher Plätzchen aus dem Teig stechen und die Zimtsterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Teigreste erneut zusammenkneten und den Vorgang wiederholen, bis der Teig möglichst vollständig zu Zimtsternen verarbeitet wurde. Zimtsterne für 15 Minuten backen und vollständig auskühlen lassen.

Für die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur den Puderzucker mit dem VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör verrühren, sodass ein zähflüssiger Guss entsteht. Die Glasur sollte langsam vom Löffel laufen. Sollte die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur etwas zu dünn sein, einfach noch ein wenig Puderzucker hinzugeben. Sollte sie zu dick sein, noch ein wenig VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör hinzuträufeln. Die VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur nun in einen Spritzbeutel füllen und eine ganz kleine Spitze abschneiden. Die Zimtsterne nun grob mit der VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur bedecken und diese anschließend mit der Rückseite eines Teelöffels vorsichtig glattstreichen und eventuell entstandene Lücken schließen. VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur trocknen lassen und die fertigen Zimtsterne mit VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikörglasur genießen.

[Link zum Rezept: Zimtsterne mit Verpoorten Original Eierlikörglasur](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (10/2022)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - [info@verpoorten.de](mailto:info@verpoorten.de) - [eieiei.verpoorten.de](http://eieiei.verpoorten.de)