

Zimtsterne

Zutaten:

- 90g Vollrohrzucker
- 1 gehäufte TL Zimtpulver (pur)
- 1 Prise Salz
- 100g gemahlene Mandeln
- 50g gemahlene Haselnüsse
- 300g Dinkelmehl
- 200g gekühlte Butter
- 1 Eigelb
- zum Bestäuben:
 - 3 EL Puderzucker
 - ½ TL Zimtpulver

Zubereitung:

- Vollrohrzucker, Zimt, Salz, Nüsse und Mehl mischen
- anschließend die in kleine Stücke geschnittene Butter zufügen und mit der Mehlmischung krümelig reiben
- das Eigelb zugeben und alles zu einer (großen) Teigkugel zusammenfügen
- zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen
- nach der Wartezeit den Teig auf eine Dicke von etwa 5mm ausrollen
- die ausgestochenen Sterne (oder andere Figuren) auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen
- bei 175°C (Umluft) mind. 15 Minuten backen
- anschließend die noch warmen Plätzchen mit der Puderzucker-Zimt-Mischung bestäuben