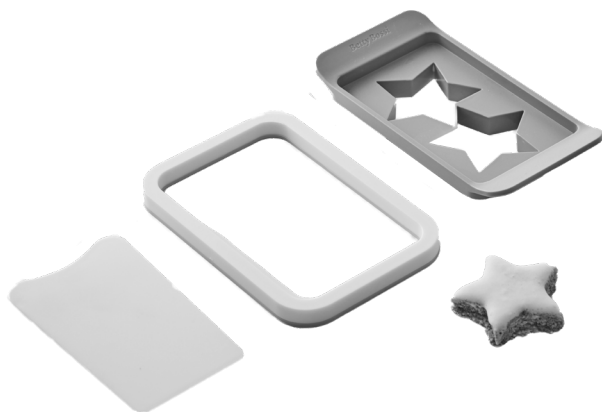




## Zimtsternen-Profi - Set Cinnamon star maker set

### Pro des étoiles à la cannelle – kit



Erfahren Sie mehr über unsere cleveren  
Produkte und entdecken  
Sie leckere Rezepte:

Pour en savoir plus sur nos idées  
ingénieuses et découvrir de  
délicieuses recettes:

Find out more about our clever  
products & discover delicious recipes:

Schweiz: [www.bettybossi.ch](http://www.bettybossi.ch)  
International: [www.bettybossi.de](http://www.bettybossi.de)



## Anwendung:

1. Zimtstern-Teig herstellen (Rezept unten).
2. Teig portionenweise mit dem Wallholz in die Auswall-Hilfe wallen.
3. Ausstecher in Zucker tauchen, in den Teig drücken.
4. Mit Hilfe des Spachtels Glasur gleichmässig über den Ausstecher auftragen. Ausstecher entfernen.
5. Zimtsterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vorgang wiederholen bis der Teig aufgebraucht ist.
6. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen. Wie im Rezept beschrieben backen.

Tipp: Noch einfacher geht es, wenn du ein Stück Backpapier auf den Teig legst, dann auswallst. So brauchst du weniger Zucker und bekommst eine sehr glatte Oberfläche für die Glasur.

## Zimtstern

🕒 Vor- und Zubereiten: 45 min

Trocknen lassen: 6 Std.

Backen: ca. 3 Min.

Ergibt: ca. 32 Stück

**2 frische Eiweisse**  
**1 Prise Salz**  
**250 g Puderzucker**

Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.  
Puderzucker daruntermischen, davon 100 g für die Glasur beiseitestellen.

**350 g gemahlene Mandeln**  
**1.5 EL Zimt**  
**0.5 EL Kirsch oder Zitronensaft**

Mandeln und Zimt mischen, mit dem Kirsch zum Eischnee geben, mit dem Gummischaber zu einem Teig zusammenfügen.

**2 EL Zucker**

Teig portionenweise mit Hilfe des Wallholzes in die Auswall-Hilfe wallen. Sterne ausstechen, dabei den Ausstecher immer wieder in den Zucker tauchen. Beiseitegestellte Glasur, mit Hilfe des Spachtels gleichmässig über den Ausstecher auftragen.  
Guetzli auf zwei mit Backpapier belegte Bleche legen, bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen lassen.

Ofen auf 240 Grad vorheizen.

**Backen:** je ca. 3-5 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Zimtsterne auf ein Gitter schieben, auskühlen.

Haltbarkeit in einer Dose gut verschlossen: ca. 2 Wochen

## Reinigung

Spülmaschinengeeignet. Vor dem ersten Gebrauch mit warmem Wasser und Spülmittel reinigen. Keine Scheuermittel, starken Reinigungsmittel oder Stahlwatte verwenden.

## Conseils d'utilisation:

1. Préparer la pâte selon la recette ci-dessous.
2. Abaisser une portion de pâte dans le cadre à l'aide du rouleau à pâte.
3. Tremper l'emporte-pièce dans du sucre, puis l'enfoncer dans la pâte.
4. Badigeonner de glaçage à l'aide de la spatule puis retirer l'emporte-pièce.
5. Déposer les étoiles à la cannelle sur une plaque chemisée de papier cuisson. Répéter l'opération jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte.
6. Laisser sécher 6 h ou toute une nuit à température ambiante. Faire cuire comme indiqué dans la recette ci-dessous.

Conseil: poser un morceau de papier cuisson sur la pâte pour l'abaisser plus facilement sans utiliser trop de sucre et obtenir une surface bien lisse pour le glaçage.

## Étoiles à la cannelle

🕒 Mise en place et préparation: 45 min

Séchage: 6 h

Cuisson au four: env. 3 Min.

Pour env. 32 pièces

|                                                                                      |                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2 blancs d'œuf frais</b><br><b>1 pincée de sel</b><br><b>250 g de sucre glace</b> | Monter les blancs en neige avec le sel.<br>Incorporer le sucre glace. Réserver 100 g pour le glaçage. |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                            |                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>350 g d'amandes moulues</b><br><b>1,5 cs de cannelle</b><br><b>0,5 cs de kirsch ou de jus de citron</b> | Mélanger les amandes avec la cannelle, les ajouter avec le kirsch aux blancs en neige.<br>Travailler le tout à l'aide d'une maryse jusqu'à obtenir une pâte. |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2 cs de sucre</b> | Abaisser une portion de pâte dans le cadre à l'aide du rouleau à pâte. Découper les étoiles en trempant l'emporte-pièce régulièrement dans le sucre.<br>Étaler le glaçage réservé à l'aide de la spatule puis retirer l'emporte-pièce.<br>Faire sécher les biscuits sur deux plaques chemisées de papier cuisson à température ambiante pendant 6 h ou toute une nuit. |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Préchauffer le four à 240 °C.

**Cuisson:** de 3 à 5 min au milieu du four. Sortir les étoiles à la cannelle du four, les faire glisser sur une grille et les laisser refroidir.

Conservation: env. 2 semaines dans une boîte bien fermée

## Nettoyage

Lavable au lave-vaisselle. Laver à l'eau chaude avec un peu de produit vaisselle avant la première utilisation. N'utiliser ni produit à récurer, ni détergent trop puissant, ni éponge métallique.

## Application:

1. Prepare the cinnamon star dough as described in the recipe.
2. Roll out the dough in batches using a rolling pin and rolling aid.
3. Dip the cutter in sugar, then press it into the dough.
4. Using the spatula, spread the icing evenly over the cutter. Remove the cutter.
5. Place the cinnamon stars on a baking tray lined with baking paper. Repeat the process until all the dough has been used.
6. Leave to dry at room temperature for approx. 6 hrs. or overnight. Bake as described in the recipe.

Tip: It's even easier if you place a sheet of baking paper on top of the dough before rolling it out.

This way, you'll need less sugar and get a very smooth surface for the icing.

## Cinnamon star

🕒 Preparation time: 45 mins.

Drying time: 6 hrs.

Baking time: approx. 3 mins.

Makes approx. 32 cookies

|                                                                               |                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2 fresh egg whites</b><br><b>pinch of salt</b><br><b>250 g icing sugar</b> | Beat the egg whites with the salt until stiff.<br>Mix in the icing sugar, set aside 100 g for the icing. |
|-------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                                                                 |                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>350 g ground almonds</b><br><b>1½ tbsps cinnamon</b><br><b>½ tbsps kirsch or lemon juice</b> | Mix the almonds and cinnamon, add to the egg whites along with the kirsch, combine to form a dough using a rubber spatula. |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>2 tbsps sugar</b> | Roll out the dough in batches using a rolling pin and rolling aid. Cut out the stars, dipping the cutter in sugar as you go.<br>Using a spatula, spread the reserved icing evenly over the cutter.<br>Place the cookies on two baking trays lined with baking paper, leave to dry at room temperature for approx. 6 hrs. or overnight. |
|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Preheat the oven to 240 °C.

**Bake:** approx. 3-5 mins. per tray in the centre of the oven. Remove from the oven, slide the cinnamon stars onto a cooling rack, leave to cool.

Store in an airtight container for approx. 2 weeks

## Cleaning

Dishwasher-safe Clean with warm water and washing-up liquid before first use. Do not use abrasive or strong cleaning agents or steel wool.