

# Ho-ho-hohe Gewinne!

1x 155.000 €

20x 5.000 €



Extra-Gewinnchance:  
5x KitchenAid Classic



**3 gleiche Symbole freirubbeln, anrufen & teilnehmen!**

Ihre kostenlose Gewinn-Hotline:

**0800 / 18 26 99 7**

Montags–freitags von 9:00 bis 19:00 Uhr, samstags von 9:00 bis 14:00 Uhr, außer an Feiertagen

**[www.bild.de/gewinne](http://www.bild.de/gewinne)**

Teilnahmeschluss ist der 31.12.2021 (um 19:00 Uhr). Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich mit den Gewinnspielbedingungen einverstanden. Die Gewinnspielbedingungen finden Sie unter [www.teilnahmebedingungen.bild.de](http://www.teilnahmebedingungen.bild.de)  
BILD erscheint im Verlag Axel Springer SE, Axel-Springer-Str. 65, 10888 Berlin, vertreten durch den Vorstand, Amtsgericht Charlottenburg

# Bild

# Frischgebackener Gewinner gesucht!

## Zimtsterne, weich, saftig und aromatisch!

### Zutaten

#### Für den Teig:

- 2 mittelgroße Eiweiße
- 100 Gramm Puderzucker, gesiebt
- 350 Gramm Mandeln, gemahlen, unblanchiert
- 1½ Teelöffel Zimt

#### Zum Bestreichen:

- 1 mittelgroßes Eiweiß
- 100 Gramm Puderzucker, gesiebt

#### Zubereitung:

1. Für den Teig die Eiweiße halb steif schlagen. Dann langsam den gesiebten Puderzucker darübersieben und immer weiter schlagen, bis der Eischnee sehr steif ist. Mandeln und Zimt darunterheben. Teig in Folie oder einem Gefrierbeutel mindestens 2 Stunden kühlen, am besten aber über Nacht.
2. Den Teig auf einer leicht mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen. Mit Plätzchenausstecher Sterne ausstechen. Die Form zwischendurch immer wieder in kaltes Wasser oder Puderzucker tauchen, damit der Teig nicht anklebt.
3. Sterne auf mit Backpapier belegtem Blech verteilen. Für den Guss das Eiweiß steif schlagen, dabei gegen Ende den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen und immer weiter schlagen, bis der Eischnee recht fest ist.
4. Ofen auf 100 Grad Umluft vorheizen. Die Sterne mithilfe eines Backpinsels mit dem Guss bestreichen. Alternativ Messer verwenden.
5. Zimtsterne ca. 15 Minuten im Ofen backen bzw. eher trocknen lassen. Achtung: Sie sollten schön weiß bleiben und dürfen noch etwas weich sein.

**Extra-Gewinnchance:  
5x KitchenAid Classic**



Ihre kostenlose Gewinn-Hotline:

**0800 / 18 26 99 7**

Montags–freitags von 9:00 bis 19:00 Uhr, samstags von 9:00 bis 14:00 Uhr, außer an Feiertagen

**[www.bild.de/gewinne](http://www.bild.de/gewinne)**

Teilnahmeschluss ist der 31.12.2021 (um 19:00 Uhr). Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich mit den Gewinnspielbedingungen einverstanden. Die Gewinnspielbedingungen finden Sie unter [www.teilnahmebedingungen.bild.de](http://www.teilnahmebedingungen.bild.de)

BILD erscheint im Verlag Axel Springer SE, Axel-Springer-Str. 65, 10888 Berlin, vertreten durch den Vorstand, Amtsgericht Charlottenburg

**Bild**