

# Welcher Zimtstern funkelt am schönsten?

Wo gibt es die besten, wenn man keine Lust oder keine Zeit zum Selberbacken hat? Wir haben sie getestet



Gehören zum Advent einfach dazu: Zimtsterne  
Foto: Imago Images

Bewertung von ★☆☆☆☆ himmeltraurig bis ★★★★★★ Himmel auf Erden

Nina Kobelt und Daniel Böniger

«Zimtstern han i gern» heisst es in einem Kinderlied. Und es ist zu vermuten, dass hier die selbst gemachten gemeint sind: Für unseren Test holten wir acht verschiedene Zimtsternpackungen nicht vom Himmel, aber aus den Regalen, doch nicht ein einziger Stern vermochte uns vollends zu überzeugen. Bei aller Liebe – wir kamen einfach nicht in Stimmung.

Warum greift man bei Guetslimischungen, wo die Zimtsterne mit Mailänderli, Brunzli und Chrébéli gemischt werden, trotzdem oft nach den Sternen? Vielleicht, weil sie wegen ihres Überzugs aus Puderzucker und Zitronensaft so schön weiss leuchten und damit an Schnee erinnern, den es dann an Heiligabend hoffentlich gibt? Vielleicht, weil der viele Zucker durch den zimtigen Teig etwas abgefedert wird, vor allem, wenn man dazu noch Mandarinen und Erdnüssli geniesst?

Man kann darüber – wie auch über die Geschenke, die unter dem Baum landen – nur spekulieren. Und Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, empfehlen, vielleicht dann doch einmal selber zu backen. Um in Stimmung zu kommen – und um mit den Kindern Weihnachtslieder zu summen.

**Betty Bossi (bei Coop): Geeignet als Baumschmuck**

250 g, 5.95 Fr.  
(100 g = 2.38 Fr.)



Etwas hell zwar, aber ansonsten ein perfektes Aussehen – den könnte man auf den Christbaum stecken, als Hauptstern an der Spitze. Weich, zart und vor allem sehr nussig im Aroma. Etwas mehr Säure würde dem Zuckerguss, der optisch an eine Oblate erinnert, guttun. So ist er zu dominant.

★★★★★☆☆

**Globus: Für weihnachtliche Joggingrunden**

180 g, 11.50 Fr.  
(100 g = 6.38 Fr.)



Sieht aus wie von der Maschine gestanz. Und die Glasur wirkt trocken und pulverig – aber es geht ja um den Geschmack: Das Zimtaroma ist eher zurückhaltend; der Stern ist auffallend teigig, was eher an einen Kraftriegel erinnert. Eine leichte Kokosnote, vielleicht stammt die vom Tapiokamehl. Jedenfalls verstärkt es den Eindruck von Sportlernahrung.

★★★★★☆☆

**Coop: Süss und schokoladig**

500 g, 5.95 Fr. (100 g = 1.19 Fr.)



Hier sind Optik und Mundgefühl zwei Paar (Samichlaus-)

Stiefel: Das schöne Aussehen macht Lust, reinzubeissen. Es knackt leise. Doch das Aroma ist sehr süss und eher schokoladig, aber einnehmend. Leider muss man den Zimtgeschmack suchen.

★★★★★☆☆

**Aldi: Mit Glühwein spülen, dann gehts**

300 g, 3.49 Fr.  
(100 g = 1.16 Fr.)



Sieht aufgrund seiner bescheidenen Grösse putzig aus, auch wenn der Guss etwas bräunlich wirkt. Beim Reinbeissen merkt man allerdings schnell, dass dieser Stern zu hart und zu trocken geraten ist. So sehr, dass nichts anderes hilft, als mit einer Tasse Glühwein oder sonst einem weihnachtlichen Getränk zu spülen. Dann passt!

★★★★★☆☆

**Denner (Kambly): Wunderbar zimtlig**

240 g, 4.95 Fr.  
(100 g = 2.06 Fr.)



Sieht aus wie ein Puttenengel: niedlich und dick.

Doch man wird sich nicht einig: «Schmeckt wie selbst gemacht, feucht und angenehm süss», findet die Testerin. «Wirkt trocken, und der Zucker knirscht zwischen den Zähnen», meint dagegen der Tester. Beide loben den ausgeprägten Zimtgeschmack.

★★★★★☆☆

**Vier Linden (bei Alnatura): Fast wie selbst gebacken**

Alnatura (Migros), 150 g, 9.90 Fr.  
(100 g = 6.60 Fr.)



Der hellste Stern am Guetslifirmament! Positiv aufgefallen ist

die angenehme Zitrusnote des Gebäcks, dass es richtig feucht ist, das ausgewogene Aroma, das perfekte Verhältnis zwischen Guss und Teig... Abzug gab es nur, weil anscheinend beim Zimt gespärt worden ist. Die Bestnote hat ihren Preis: Die Biosterne sind die teuersten.

★★★★★☆☆

**Migros: Wenigstens glänzt das Topping**

250 g, 3.40 Fr.  
(100 g = 1.36 Fr.)



Das Topping ist unregelmässig wie sonst was, glänzt aber schön. Als hätte man schon im Oktober gebacken, wirken diese Sterne etwas trocken. Ausgeprägtes Zimtaroma, allerdings schmecken sie dann ein wenig nach rohem Teig. Wirklich störend ist dann aber das Knirschen des Zuckers zwischen den Zähnen.

★★★★★☆☆

**Lidl: Verstossen von den anderen**

Weihnachtsmischung, 500 g, 4.95 Fr.  
(100 g = 0.99 Fr.)



Na ja. Sieht sehr flach und leidend aus, dieses Guetsli (ist ja auch nur Teil einer Mischung, leider haben wir keine Packung mit nur Zimtsterne gefunden...). Und ist da nicht zu viel Guss drauf? Im Mund wirkt das Gebäck trocken. Und was macht eigentlich die Baumnuß im Zimtstern? Oder bilden wir uns das nur ein?

★★★★★☆☆