



Zimtsterne

ARBEITSZEIT CA. 45 MIN • BACKZEIT CA. 20 MIN.

Zutaten:

Für den Teig:

- 2 mittelgroße Eiweiß
- 100 g Puderzucker gesiebt
- 350 g Mandeln (gemahlen)
- ½ TL Zimt

Zum Bestreichen;

- 1 mittelgroßes Eiweiß
- 100 g Puderzucker gesiebt

Zubereitung

Die Eiweiße für den Teig halbsteif machen. Dann sieben Sie den gesiebten Puderzucker langsam darüber und schlagen Sie ihn weiter, bis der Eischnee fest ist. Darunter Mandeln und Zimt heben, damit sich ein gleichmäßiger Teig bildet. Den Teig mindestens zwei Stunden lang ruhen lassen.

Auf einer Backmatte oder einer mit Mandeln bestreuten Arbeitsfläche den Teig in einer Dicke von knapp 1 cm rollen.

Sterne mit Plätzchenausstecher ausstechen.

Sterne aufs Blech legen, das mit Backpapier beschichtet ist. Das Eiweiß für den Guss steif schlagen, den gesiebten Puderzucker gegen Ende einrieseln lassen und steif schlagen, bis der Eischnee ziemlich fest ist. Den Ofen auf hundert Grad Umluft vorwärmen. Um die Sterne bestreichen.

Zimtsterne im Ofen etwa fünfzehn Minuten backen oder besser trocknen. Achtung: Es ist wichtig, dass sie schön weiß sind und etwas weich bleiben.

