

Zimtsterne

aus dem KJR-Weihnachtskalender

Leckere Zimtsterne schnell und einfach

Zutaten:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
300g Puderzucker
1TL Zitronensaft
500g fein gemahlene Mandeln
(gegebenenfalls etwas mehr)
3 TL Zimt



Vorgangsbeschreibung:

1. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen und dabei langsam den Puderzucker und Zitronensaft hinzugeben. Vom Eischnee 5 Esslöffel für die Glasur in eine Tasse/ Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedeckt zur Seite stellen.
2. 450g Mandeln mit dem Zimt mischen und vorsichtig mit dem Eischnee vermengen.
3. Eine Arbeitsplatte mit den restlichen 50g bestreuen. Den Teig darauf ca. 5mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.
4. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtem Blech setzen und mit dem restlichen Eischnee bestreichen.
5. Den Teig bei 160°C 25 Minuten backen.
6. Nach dem Backen auskühlen lassen und nach Belieben verzieren.

