



## Zimtsterne



 *Arbeitszeit: ca. 1 Stunde*

 *Koch- & Backzeit: ca. 15 Min*

 *Ergibt ca. 50  
Zimtsterne*

 *Schwierigkeit: Normal*

### Zutatenliste

#### Zimtsterne

- 3 Eiweiß
- 500g gemahlene Mandeln
- 170g Puderzucker
- 2 TL Zimt

#### Glasur

- 2 Eiweiß
- 125g Puderzucker

### Zubereitung

#### Für die Zimtsterne:

Das Eiweiß halb steif schlagen. Den Puderzucker gesiebt langsam dazugeben und weiter aufschlagen, bis das Eiweiß sehr steif ist.

Nun vorsichtig die gemahlene Mandeln und den Zimt unterheben, bis ein klebriger Teig entsteht.

Den Teig in Frischhaltefolie luftdicht einschlagen und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, kalt stellen.

Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 1 cm Dicke ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

#### Für den Guss:

Das Eiweiß steif schlagen und wieder den Puderzucker gesiebt langsam dazugeben, bis der Eischnee sehr fest ist. Den Ofen auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zimtsterne mit dem Guss bestreichen und ca. 15 Minuten backen. Sie sollten keine Farbe bekommen. Danach vollständig auskühlen lassen.

