



Zimtsterne



 **Arbeitszeit:** Ca. 45
Minuten

 **Koch- & Backzeit:** Ca. 15
Minuten

 **Ca. 40 Stück**

 **Schwierigkeit: Einfach**

Zutatenliste

Für den Teig

- 2 Eiweiße
- 1 Prise Salz
- 90g Puderzucker
- 350g gemahlene Mandeln
- 1 EL Zimt

Für die Glasur

- 1 Eiweiß
- 70g Puderzucker

Zubereitung

Zunächst die Eiweiße mit einer Prise Salz halbsteif schlagen. Dann den Puderzucker dazugeben und cremig rühren. Anschließend die Mandeln und Zimt unter die Eiweißmasse heben.

Den Teig ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Den Backofen auf 100° Umluft vorheizen.

Nach der Ruhezeit den Teig zwischen 2 Bemehlten Backpapieren ca. 0,5cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein Backpapier legen. Wenn der gesamte Teig aufgebraucht ist, das Eiweiß mit dem Puderzucker cremig rühren. Mithilfe eines Pinsels die Eiweißmasse auf die Sterne pinseln. Die Zimtsterne für ca. 15 Minuten bei 200° Umluft backen, auskühlen lassen und in einer Dose lagern.

Guten Appetit!

