



Zimtsterne

Zutaten

2 Eiweiss
1 Prise Salz
150g Puderzucker
1 EL Zimt
1/2 EL Zitronensaft
350g Mandeln, gemahlen

Glasur:
1 Eiweiss
ca. 160g Puderzucker

Zubereitung

1. Das Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen. Den Puderzucker begeben, weiterschlagen bis die Masse glänzt
2. Zimt, Zitronensaft und Mandeln begeben, kurz mischen, Teig zusammenfügen. Der Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche 10mm dick auswallen. Mit Sternen Ausstecher ausstechen. Auf mit Backpapier belegtes Blech geben. Einige Stunden antrocknen lassen.
3. Im vorgeheizten Ofen bei 240°C O/U für ca. 3-5min. backen.
4. Für die Glasur das Eiweiss mit dem Puderzucker gut verrühren. Die Sterne noch warm in der Glasur Kopf über eintauchen. Komplet abkühlen lassen.

