

Zimtsterne Rezept

Zutaten für den Teig:

500 g gemahlene Mandeln

4 Eiweiß

1 Prise Salz

300 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

2 TL gemahlener Zimt

1 Sternform

1 Nudelholz

etwas Puderzucker für die Glasur

Zubereitung:

Das Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen.

Den Puderzucker lasst ihr beim weiteren schlagen des Eiweißes durch ein Sieb einrieseln und den Zitronensaft gebt ihr tröpfchenweise unter die Masse.

Vom Eiweißschaum nehmt ihr jetzt 4 EL ab und stellt diese zugedeckt kalt.

Etwa 50 g der Mandeln streut ihr zum ausrollen auf die Arbeitsfläche, den Rest der Mandeln hebt ihr unter die Eiweißschaummasse. Die Teigmasse gebt ihr nun in kleinen Häufchen auf die gemahlene Mandeln. Mit dem Nudelholz rollt ihr den Teig ganz vorsichtig aus, etwa 1/2 cm dick.

Jetzt könnt ihr die Sterne ausstechen und auf ein Backblech (mit Backpapier) legen. Der beiseite gestellte Eiweißschaum wird nun auf alle Zimtsterne gleichmäßig verstrichen. Anschließend schiebt ihr das Blech für etwa 25 min bei 160 Grad in den Ofen.

Nach dem Backen lasst ihr die Sterne gut auskühlen und dann könnt ihr sie dünn mit Puderzucker glasieren.

Als Tipp:

Teigreste lassen sich nicht wieder ausrollen, formt am besten kleine Kugeln draus und drückt sie mit einer Gabel flach und backt sie so mit.