

Zimtsterne

Ergibt ca. zwei Kuchenbleche

Zutaten

- 3 Eiweiss
- 300 g Puderzucke
- 400 g gemahlene Mandeln
- 1 EL Zimtpulver
- 1 Prise Nelkenpulver
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone
- Zucker zum Auswallen

Zubereitung

1. Die Eiweiss steif schlagen, dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen. Es soll eine glänzende, schneeweisse Masse entstehen.
2. 5 Esslöffel Eischnee in einem kleinen Schüsselchen für die Glasur zur Seite stellen.
3. Zum restlichen Eischnee die Mandeln, Zimt und Nelkenpulver sowie die Zitronenschale geben. Alles sorgfältig mischen, bis ein formbarer Teig entstanden ist.
4. Den Teig auf der mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche ca. ½ cm dick auswallen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
5. Die Zimtsterne im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während 12 Minuten backen. Auskühlen lassen. Dann sorgfältig mit dem beiseite gestellten Eischnee bestreichen (am besten mit einem Mini-Spachtel oder einen spitzen Küchenmesser)

Tipps & Tricks

Die Glasur lässt sich mit Lebensmittelfarbe interessant gestalten.

Nicht länger als 12 Minuten backen! Die Zimtsterne scheinen etwas weich aus dem Ofen zu kommen, härten aber nach.