

Zimtsterne

Zutaten (ca. 50 Stück)

- 3 Eiweiß
- 200g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 TL Zimt
- 400g gemahlene Mandeln



Zubereitung

- 1) Eiweiß in eine Rührschüssel geben und steif schlagen. Puderzucker hineingeben und unterschlagen. 4 EL Baisermasse beiseite stellen.
- 2) Vanillezucker, Zimt und 200g der gemahlene Mandeln vermischen und unter den Baiser heben. Die restlichen 200g gemahlene Mandeln unter die Masse geben, bis der Teig nicht mehr so stark klebt.
- 3) Rollt den Teig etwa 1 cm dick aus. Nehmt eventuell ein Stück Folie, um das Ausrollen zu erleichtern. Stecht die Sterne aus und legt sie auf ein mit Backpapier belegtes Blech. Das am Anfang beiseite gelegte Baiser nun gleichmäßig auf den Sternen verteilen.
- 4) Backt die Zimtsterne bei 140 Grad Ober-/Unterhitze im unteren Drittel des Backofens für etwa 20-25 Minuten. Die Zimtsterne sollten nicht „hart“ sein, wenn ihr sie aus dem Backofen nehmt. Lasst sie anschließend auf einem Rost kalt werden.