

Rezept für Zimtsterne

Du brauchst:

3 Eiweiß

300 Gramm Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 TL Zimt

400 Gramm gemahlene Mandeln

1. Schlage zuerst das Eiweiß steif. Mische dann 250 Gramm Puderzucker mit dem Vanillezucker. Nimm nun etwa 4 Esslöffel vom Eischnee, verpacke diesen und lege ihn in den Kühlschrank.

2. Unter den übrigen Eischnee, den Zimt und $\frac{2}{3}$ der Mandeln vorsichtig unterheben. Die restlichen Mandeln nach und nach unterheben, bis die Masse nicht mehr klebt.

3. Heize den Backofen auf 150 Grad (Umluft 130 Grad) vor. Lege 2 Backbleche mit Backpapier aus. Bestreue die Arbeitsfläche mit etwas vom übrigen Puderzucker.

4. Rolle den Teig einen Zentimeter dick aus. Tauche einen Sternausstecher in den restlichen Puderzucker und stich die Sterne aus dem Teig.

5. Setze die Sterne mit etwa 1cm Abstand zueinander auf das Blech und bestreibe sie mit dem restlichen Eischnee. Backe sie auf der untersten Schiene ca. 20 Minuten. Wenn sie fertig sind, nimm sie heraus und lasse sie vollständig abkühlen.