



Zimtsterne

Zutaten:

Teig: 4 Eiweiß, 250g Puderzucker, 300g gemahlene Mandeln, 1 gestrichener TL Zimt, Schale einer ½ abgeriebenen Zitrone, etwas Rum.

Zubereitung:

Teig: Eiweiß steif schlagen und etwa ¼ davon zum Bestreichen auf Seite stellen. Nach und nach Puderzucker, Mandeln, Zimt und Zitronenschale unter die Eiweißmasse geben und einen Knetteig herstellen.

Den Teig auf Puderzucker ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Das restliche steifgeschlagene Eiweiß mit etwas Rum zu einer streichfähigen Glasur verarbeiten und die Oberfläche der Sterne damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E: 140-160°C) ca. 33 - 40 Min. backen.