

Zimtsterne

Zutaten

500g gemahlene Mandeln
300g Puderzucker
2 TL Zimt

2 Eiweiß
2 EL Mandellikör oder Wasser

Zubereitung

1. Backpapier auf Backblech legen. Backofen auf 150°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen.
3. Alles mit dem Knethaken verrühren, dann mit Händen zu einem glatten Teig kneten.
4. Puderzucker auf Arbeitsfläche bestäuben.
5. Portionsweise Teig ausrollen.
6. Sterne ausstechen und auf Backpapier legen. Ausstecher immer wieder in Puderzucker tauchen, sonst klebt Teig immer wieder im Ausstecher.
7. Eiweiß sehr steif schlagen.
8. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei immer weiter schlagen.
9. Sterne mit Eiweiß-Puderzucker bepinseln.
10. Auf unterster Schiene 10-15 Minuten backen.

1. Ob Mandellikör oder Wasser? Ich selbst mache ohne Mandellikör, wenn Kinder auch Zimtsterne essen.
2. Ich selbst mache 7 bis 9 auch erst zum Schluss nach dem Ofen. Schmeckt auch ganz lecker.