



Zimtsterne:

Zutaten für den Teig:

250 g Puderzucker, 3 Eiweiß, 1 Prise Salz, 2 TL Zimt, 350 g gemahlene Mandeln, etwas Mehl

Zubereitung:

3 Eiweiße mit 1 Prise Salz dickcremig aufschlagen. Den Puderzucker nach und nach unterheben. (6-8 EL Eischnee abheben, werden später noch benötigt)

Zimt und Mandeln unter den übrigen Eischnee heben.

Den Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ausrollen und danach ca. 50 Zimtsterne ausstechen. Den Ofen auf bei 125 Grad vorheizen.

Die Zimtsterne anschließend mit der restlichen Eischneemasse bestreichen und ca. 15 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Quellen:

<https://www.chefkoch.de>

<https://www.einfachbacken.de>

<https://www.lecker.de>

<https://www.kuechengoetter.de>

<https://www.essen-und-trinken.de>