

Zimtsterne

Das benötigt ihr für den Teig:

- 3 Stk. Eiweiß (Größe M)
- 250 g Puderzucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Stk. Tropfen Rum-Aroma
- 1 TL gemahlener Zimt
- 400 g Mandeln, gemahlen, mit Schale
(optional: Haselnüsse)
- etwas Puderzucker für die Arbeitsfläche



Arbeitszeit: 45 min

Backzeit: 25 min

So wird's gemacht.

1. Eiweiß in einer Rührschüssel mit einem Mixer auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Puderzucker sieben und nach und nach unterrühren. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Esslöffel Eischnee abnehmen. Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und die Hälfte der Mandeln oder Haselnüsse vorsichtig auf niedrigster Stufe unter den übrigen Eischnee rühren. Vom Rest der Mandeln oder Haselnüsse so viel unterkneten, dass der Teig kaum noch klebt.
2. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen.
3. Zimtsterne auf das mit Backpapier belegte Backblech geben und mit dem zurückgelassenen Eischnee bestreichen.
4. Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene 25 min. backen.
5. Die Zimtsterne müssen sich beim Herausnehmen auf der Unterseite noch etwas weich anfühlen. Die Zimtsterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

