

Zimtsterne

Zutaten:

für den Teig:

- 500g gemahlene Mandeln
- 300g Puderzucker
- 2 TL Zimt
- 2 Eiweiß

für die Glasur:

- 1 Eiweiß
- 125g Puderzucker

Zubereitung:

- Ofen auf 150°C vorheizen
- Mandeln, Puderzucker und Zimt vermischen. 2 Eiweiß hinzugeben. Verrühren und danach mit der Hand zu einem glatten Teig kneten.
- Teig ca. 1cm dick ausrollen und Sterne ausstechen und auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) legen.
- 1 Eiweiß steif schlagen und Puderzucker nach und nach hineinrühren.
- Sterne mit der Glasur bestreichen.
- Nun die Zimtsterne 10-15 Minuten backen.