Zimtsterne

Zutaten für ca. 50-60 Zimtsterne:

6	Eiweiß
440 g	Puderzucker
1 Prise	Salz
	Saft und geriebene Schale einer Zitrone
15-20 g	Zimt
500 g	gemahlene Mandeln

Eiweißglasur:

3	Eiweiß
220 g	Puderzucker
1 Prise	Salz

Zubereitung:

Das Eiweiß mit der Prise Salz leicht schmierig schlagen, nach und nach Puderzucker und Zitrone zugeben. Die restlichen Zutaten kurz unterkneten. Den Teig über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag den Teig mit der dicksten Ausrollhilfe ausrollen und glatt mit der Glasur bestreichen. Den Sternausstecher in Wasser tauchen, und Sterne ausstechen.

Auf ein gefettetes oder mit Backfolie belegtes Blech legen und ca. 1 Stunde antrocknen lassen und nach Anleitung backen.

Anmerkung: Bei zu weichem Teig, nochmals gemahlene Mandeln dazugeben.

Im Holzbackofen:
Bei 130° C einschießen.
Backzeit 7-10 Minuten.

Im Elektro-Steinbackofen:
Oberhitze 140° C,
Unterhitze 100° C
Backzeit 10-15 Minuten.
Ofen eingeschaltet lassen.

Im Haushaltsbackofen:
Bei 160° C einschießen.
Backzeit 10-15 Minuten.