



Zimtsterne

Zutaten für ca. 50-60 Zimtsterne:

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

Eiweißglasur:

- 90 g Eiweiß (3 Stück)
- 220 g Puderzucker
- 1 Prise Salz

Zubereitung:

Das Eiweiß und die Prise Salz mit dem Rührwerk leicht cremig 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.

Wenn alles ausgestochen ist, zu den Resten frische Mandeln zugeben, verkneten und das Ausstechen wiederholen.

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

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



Im Holzbackofen:
Bei 130° C einschießen.
Backzeit 10-15 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.