

Zimtsterne

Zutaten

Teig

160 g	Mandeln, gemahlen
120 g	Zucker
30 g	Eiweiss, flüssig
6 g	Zimt

Eiweissglasur

120 g	Puderzucker
25 g	Eiweiss, flüssig

Zum Ausrollen

Zucker

Mandeln, gemahlen

Zubereitung

1. Mandeln, Zucker, Zimt und Eiweiss zu einem leicht klebrigen Teig verkneten, danach zu einem Rechteck formen, in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.
2. Für die Glasur das Eiweiss mit dem Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse aufschlagen.
3. Den Teig auf ein bisschen Zucker 8 mm dick ausrollen.
4. Die Eiweissglasur auf den ausgerollten Teig streichen.
5. Sterne ausstechen und auf ein Backblech absetzen, die Guetzliform immer wieder in Wasser tunken.
6. Reste mit etwas gemahlenen Mandeln wieder zusammenkneten, ausrollen, glasieren und ausstechen.
7. Die Sterne etwa 1 Stunde antrocknen lassen.
8. Ca. 4 bis 5 Minuten bei 210 Grad Ober- und Unterhitze backen.