

Zimtsterne



4 Eiweiß

1 Prise Salz

300 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

450 g ungeschälte, gemahlene Mandeln

1 unbehandelte Zitrone

2 TL Zimt

Gemahlene Mandeln

Die 4 Eiweiß mit dem Salz in einer Schüssel steif schlagen. Dann den Puderzucker und tropfenweise Zitronensaft, während weiterem Rühren hinzugeben. 1/3 der Masse wird dann in einer Luftdichten Schüssel kühl gestellt. Nun werden die ungeschälten gemahlene Mandeln, die abgeriebene Schale der Zitrone, der Zimt und der Rest der Schneemasse untergehoben. Dann die Backunterlage mit den restlichen Mandeln bestreuen und den Teig portionsweise ½ cm dick ausrollen. Jetzt werden die Sterne ausgestochen und auf einem gefetteten Backblech ausgebreitet. Die Sterne werden nun mit der Masse aus dem Kühlschrank bestrichen und ca. 20 Minuten bei 160° C gebacken.

Viel Spaß beim Nachbacken ;)