

Zimtsterne



- 60 g Eiklar
- 160 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 260 g geriebene Mandeln
- etwas Zimt

Puderzucker sieben. Eiweiß und Salz mit den Schneebesen des Rührgeräts dickcremig aufschlagen. Den Puderzucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Zum Bestreichen der Sterne 6-8 EL Eischnee abnehmen und beiseite stellen. Zimt und Mandeln mischen, unter den übrigen Eischnee heben.

Tipp für den Teig: Der Teig für das Zimtsterne-Rezept kann sofort verarbeitet werden. Wenn du ihn vor dem Ausrollen eine halbe Stunde kühlst, lässt er sich jedoch einfacher ausrollen und ausstechen.

Bei 150°C ca. 15 - 20 Min goldbraun backen.