



Zimtsterne

Zutaten:

- 3 Stk. Eiklar
- 250 g Staubzucker
- 1 Prise Salz
- 1 EL Zitronensaft
- 1 TL Zimt
- 400 g Mandeln (gerieben)

Für die Zimtsterne Eiklar mit der Prise Salz an schlagen und den Staubzucker nach und nach einrieseln lassen. Fertig steif schlagen und den Zitronensaft einrühren.

1/4 der Masse zur Seite stellen. Die gemahlene Mandeln mit dem Zimt vermischen und in die restliche Eischneemasse einmengen. Eine Stunde gekühlt rasten lassen.

Das Backrohr auf 170 °C Heißluft vorheizen.

Den Teig auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche auswalken. Nicht zu dünne Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Die beiseite gestellte Eischneemasse nun auf die Zimtsterne aufstreichen und ca. 15 Minuten backen.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.