

1. ZIMTSTERNE

Zutaten: 3 Eiweiße
250 g Puderzucker
1 Paket Vanillezucker
1 gestrichener Teelöffel Zimt
circa 400 g gemahlene Mandeln
etwas Amaretto

Gib das Eiweiß in eine Schüssel und schlag es zu Eischnee.

Gib den Puderzucker zusammen mit Zimt und Vanillezucker nach und nach.

Nimm 3-4 Esslöffel von dem Eischnee für die Glasur beiseite.

Rühr die Mandeln unter und verknete sie von Hand, bis ein Teig entsteht, der nicht mehr zu klebrig ist.

Bestäub eine Arbeitsfläche mit Puderzucker und roll den Teig darauf bis zu einer Dicke von einem halben ($\frac{1}{2}$) Zentimeter aus.

Stich die Sterne aus und verteile sie auf einen Backblech mit Backpapier.

Vermische den Eischnee mit etwas Amaretto für die Glasur.

Bestreiche die Zimtsterne mit der Glasur und back sie für circa 25 Minuten bei ungefähr 130°C.

