

Zimtsterne I

Für ca. 45 Stück

Zutaten

400 g	gemahlene Mandeln	250 g	Puderzucker
2 TL	Zimt	1 EL	Mehl gemischt
50 g	Mehl	1	Eiweiß
2	Eiweiß		
100 g	Puderzucker		

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten plus Kühlzeit (2,5 Stunden) & Backzeit 10-15 Minuten (170°C)

1. 350 g Mandeln mit Zimt mischen, Mehl, Eiweiß und Puderzucker zugeben und alles zu einem Teig verkneten. Anschließend 2 Stunden kühl stellen.
2. Für die Glasur, Mehl und Puderzucker vermischen. Dann das Eiweiß steif schlagen und dabei nach und nach den gesiebten und mit Mehl gemischten Puderzucker zufügen.
3. Teig zwischen 2 Klarsichtfolien ca. 1 cm dick ausrollen. 2/3 der Glasur gleichmäßig dünn auf den Teig streichen. Dann für 30 Minuten in den Kühlschrank oder in das Gefrierfach geben.
4. Sterne ausstechen und dabei den Ausstecher immer wieder in heißes Wasser tauchen. Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und ca. 10-15 Minuten auf der mittleren Schiene backen.
5. Währenddessen die Teigreste mit den restlichen 50 g Mandeln verkneten. Wieder ausrollen, mit restlicher Glasur bestreichen, kühl stellen und ausstechen.

Ausstecher: Es gibt spezielle Ausstecher für Zimtsterne