

Zimtsterne II

Für ca. 70 Stück

Zutaten

500 g gemahlene Mandeln
400 g Puderzucker
3 Eiweiß
1.5 TL Zimt
2 EL Kirschwasser
Zucker zum Ausrollen

Zubereitungszeit: 30 Minuten (ohne Trocknen) plus Backzeit 3-4 Minuten (200°C)

1. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und den gesiebten Puderzucker darunterheben. 1/3 der Masse beiseite stellen, den Rest mit Mandeln, Zimt und Kirschwasser verkneten. Den Teig auf Zucker knapp 1 cm dick ausrollen.
2. Sterne ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen. Anschließend mit der zurückbehaltenen Eiweißmasse beziehen. Über Nacht trocknen lassen.
3. Ofen auf 200°C vorheizen (Ober und Unterhitze) und Plätzchen auf der mittleren Stufe ca. 2-3 Minuten backen, dass die Oberfläche noch weiß bleibt.