

# Zimtsterne

## ZUTATEN:

4 Eiweiß  
1 Pr. Salz  
300 g Puderzucker  
1TL Zitronensaft  
500 g gem. Mandeln  
2 TL Zimt

## ZUBEREITUNG:

- das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den gesiebten Puderzucker einrieseln lassen, sowie den Zitronensaft tropfenweise zugeben
- vom Eischnee 5 EL für die Glasur in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch bedecken
- 450 g gem. Mandeln mit dem Zimt mischen und vorsichtig unter die Eischneemasse heben
- die Arbeitsplatte mit 50 g gem. Mandel bestreuen, darauf den Teig ca. 5 mm dick ausrollen
- Sterne ausstechen und auf ein Blech setzen
- mit dem beiseite gestellten Eischnee bestreichen
- 25 min bei 160 °C backen