

Zimtsterne (ca. 25 Stück)

200 g gemahlene Mandeln

1 TL Zimt (gemahlen)

2 Eiweiße

1 Prise Salz

125 g Puderzucker

1/2 Pck. Vanillezucker

Backförmchen Stern



Backblech mit Backpapier auslegen.
Den Backofen auf ca. 140°C vorheizen.

Die Mandeln mit dem Zimtpulver vermischen.
Eiweiße und Salz mit der Küchenmaschine steif schlagen. Nach und nach den Puderzucker und den Vanillezucker dazugeben. 3 EL des Eischnees beiseite stellen. Die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.

Den feuchten, leicht klebrigen Teig zwischen Frischhaltefolie ca. 1 cm dick ausrollen.
Die obere Folie abziehen und mit dem Backförmchen Sterne ausstechen.

Dabei die Form immer wieder in etwas Puderzucker tauchen, damit sich die Plätzchen gut davon ablösen. Die Sterne von der unteren Folie lösen und auf das Blech legen.
Übrigen Eischnee auf die Sterne pinseln.
Die Zimtsterne im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 15 min. bei ca. 140°C backen.
Dann bei ca. 100°C weitere 10 min. backen.
Der Eischnee soll hell bleiben und der Mandelteig feucht.
Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Frohes Fest