

Zimtsterne



Zutaten:

Mandeln /Haselnüsse gemahlen	450 gr
Eiweiß	4 St
Puderzucker (gesiebt)	300 gr
Vanillezucker	30 gr
Zitrone (Saft und/oder Schale)	1 St
Salz	1 Prise
Zimt	1 - 2 El
evtl. Kirschwasser/Rum	1 El

Verzieren: Puderzuckerglasur

Zubereitung: Eiweiß **sehr** steif schlagen, weiter schlagen und gesiebter Puderzucker, Vanillezucker, Nüsse und restl. Zutaten unterrühren, alles schnell kneten und über Nacht kalt stellen.

Teig 8 mm gekühlt ausrollen und Sterne ausstechen.

Backen: ca. 160° vorheizen

Ober-/Unterhitze

ca. 150° backen - 17 min.

Noch heiss mit Puderzuckerglasur überziehen, über Nacht stehen lassen und in Dose mit Pergamentpapier einschichten.

