

Zimtsterne



Zutaten

Für den Teig:

500 g	gemahlene Mandeln
300 g	Puderzucker
2 TL	Zimt
2	Eiweiß
2 EL	alkoholfreier Amaretto oder Mandelaroma oder Apfelsaft
n. B.	Puderzucker für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

1	Eiweiß
125 g	Puderzucker

Zubereitung

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und alkoholfreier Amaretto zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.