

Weihnachtsgebäck

Zimtsterne

Zutaten: Teig für ca. 60 Stück

5	Eiweiß
450g	Puderzucker
500g	gemahlene Mandeln
2 Teelöffel	Zimt
2 cl	Kirschwasser
Zucker für	die Arbeitsfläche

Für den Teig:

Zuerst das Eiweiß steif schlagen. Dabei nach und nach den Puderzucker einrieseln lassen und langsam unterrühren. Danach eine Tasse der Eischneemasse für die Glasur kühl stellen. Jetzt die Mandeln mit Zimt und dem Kirschwasser mischen, zu der Eischneemasse geben und das Ganze zu einem Teig verrühren. Den Teig in eine Frischhaltefolie wickeln und für ca. 60 Minuten in den Kühlschrank legen.

Jetzt die Arbeitsfläche mit etwas Zucker bestreuen. Danach den Teig Portionsweise 4 mm dick ausrollen. Anschließend die Sterne ausstechen, auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen und gleichmäßig mit der hergestellten Eischneeglasur, beide Seiten der Sterne bestreichen.

Den Backofen auf 130 Grad (Umluft: 110 Grad) vorheizen. Die Zimtsterne je Blech ca. 45 Minuten backen.

Beim Backen die Ofentür einen Spaltbreit offen lassen.

Die Zimtsterne sollen weiß und innen weich sein.