

## Unser Rezept für Sie: Zimtsterne



### Zutaten:

250 g Puderzucker  
3 Eiweiß (Gr. M)  
Salz  
2 TL Zimt  
350 g gemahlene Mandeln

Puderzucker sieben. Eiweiß und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handmixers dickcremig aufschlagen. Puderzucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Zum Bestreichen der Sterne 8 EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen. Zimt und Mandeln mischen, unter den übrigen Eischnee heben.

Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche oder zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie ca. 0,5 cm dick ausrollen und Zimtsterne ausstechen. Teigreste dabei immer wieder kurz verkneten, ausrollen und neu ausstechen. Sterne auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen. Mit einem Küchenpinsel oder Messer mit abgerundeter Klinge die Zimtsterne mit der Eischneemasse bestreichen.

Umluft: 125 Grad  
Backzeit: 15 Minuten

Viel Spaß beim Ausprobieren!



**DER JÄGERHOF**

Wohlfühlhotel Willebadessen

