

Zimtsterne



Zutaten:

- 250 g Puderzucker
- 3 Eiweiß (Größe L)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt (gemahlen)
- 375 g Mandeln (ungeschält, gemahlen)
- etwas Puderzucker (zum Ausstechen)



Zubereitung

Das Eiweiß mit einer Prise Salz und Puderzucker mit einem Handrührergerät zu sehr festem Eischnee schlagen. 4 EL von dem Eischnee zum Bestreichen beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt und so viel von den gemahlenden Mandeln unter den restlichen Eischnee rühren, bis der Teig fast nicht mehr klebt.

Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Am besten zwischen zwei Blätter Backpapier. Für ca. 3 Stunden im Kühlschrank kühlen.

Den Backofen auf 110 Grad (Umluft) vorheizen. Das Backpapier von dem gekühlten Teig abheben und aus dem Teig Sterne (Ø 4 cm) ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Sterne mit einem Pinsel mit dem restlichen Eischnee sorgfältig bestreichen.

Die Plätzchen im Backofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldgelb backen. Dann die Temperatur auf 80 Grad herunterschalten und ca. 10 Minuten nachbacken. Die Zimtsterne auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.