

ZIMTSTERNE

4 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g Puderzucker
300 g fein geriebene Mandeln mit Schale
1 gestrichenen Teelöffel Zimt

Eiweiß mit dem gesieberten Puderzucker sehr steif schlagen.

250 g der Mandeln, den Zimt unter 2/3 der Eiweißmasse zu einem festen Teig kneten.

Auf Backpapier mit den geriebenen Mandeln ca. 0,8 cm ausrollen, eine dünne Schicht von der Eischneemasse mit einer Palette auf dem ausgerollten Teig glattstreichen.

Dann beginnt das Ausstechen, den Ausstecher anfeuchten, einen Stern ausstechen, den Ausstecher öffnen und den Stern auf das vorbereitete Backblech legen. Wieder den Ausstecher anfeuchten und wie vorher verfahren. Die Ausstechreste mit einem Teil der Mandeln wieder verkneten und ausrollen, mit Eischneemasse abstreichen und weiter geht's!

Bei 160°C (140°C Umluft) ca. 15 Minuten backen!

Die weiße Haube sollte schön hell bleiben!!

Viel Spaß beim Nachbacken,
Ralf Ilgemann