

# Zimtsterne

10



Bild: Verena Hofmann  
Rezept aus: Backvergnügen  
Wie noch nie.

Zutaten für 40 Stück:

2 Eiweiß, 220g Zucker, 2 TL Zitronensaft,  
abgeriebene Schale einer unbeh. Zitrone  
1 EL Zimtpulver, 1 Prise Nelken  
250 g gemahlene Mandeln

Eiweiß zu festem Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und Zitronensaft hinzufügen. 10 min schlagen!!  
3 EL davon abnehmen und abgedeckt kühl stellen. Zitronenschale, Gewürze, Mandeln unter die Eiweißmasse kneten.  
Den Teig in Folie gewickelt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.  
Teig ausrollen, Sterne von etwa 4 cm Größe ausstechen und mit der Eiweißmasse bestreichen.

Backofen: 175 Grad Ober/Unterhitze  
15 min backen