

# Zimtsterne



## Zutaten

- 3 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 250 g geriebene Mandeln (ungeschält)
- 1 TL Zimt
- 1 Spritzer Zitronensaft

## Zubereitung

Das Eiweiß und den Puderzucker zu einer steifen Eiweißglasur schlagen.

Ein Drittel zur Seite stellen und den Rest mit den anderen Zutaten (nur 100g Mandeln) verarbeiten - am besten mit einem Löffel.

Den Teig auf die restlichen Mandeln 8-10 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

Diese auf das Backblech mit Backpapier legen und mit der restlichen Eiweißglasur bestreichen.

Bei 150 °C ca. 10-12 Minuten backen, nach 8 Minuten mit einem Kochlöffel den Ofen einen kleinen Spalt für die restliche Backzeit öffnen.



Viel Spaß beim Backen !

Anton