

Rezept: Zimtsterne

Zutaten:

- 250g Puderzucker
- 3 Eiweiß
- 200g gemahlene Mandeln
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker

Notizen:

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen und dabei den Puderzucker nach und nach hinzufügen.
Von der Eiweißmischung eine halbe Tasse zum Bestreichen wegstellen. Mandeln, Zimt und Vanillezucker unter die restliche Masse heben. Eine saubere Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und darauf die Masse etwa 5 mm hoch ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein Blech mit Backpapier legen. Mit der übrigen Eiweißmischung bestreichen. Im Backofen bei 130° Grad mehr trocknen als backen lassen.



30 bis 40 Minuten



bei 130° Grad backen

