

Zimtsterne



ZUBEREITUNG

Das Eiweiß sehr steif schlagen und den Staubzucker unterrühren. Von der Baisermasse etwa zwei Esslöffel für die Deko der Sterne beiseite stellen, den Rest mit den gemahlenden Mandeln, den Zimt und Zucker vorsichtig verrühren. Wenn der Teig zu flüssig ist, noch ein paar gemahlene Mandeln zum Teig geben. Dann den Teig auf ca. 0,5 cm Dicke ausrollen - das geht am besten mit einem nassen Nudelholz, denn der Teig ist sehr klebrig. Sterne ausstechen, die ausgestochenen Plätzchen werden mit der beiseite gestellten Baisermasse glasiert. Besonders luftig werden die Kekse, wenn sie vor dem Backen über Nacht trocknen können. Im heißen Ofen ca. 15-20 Min. bei 150 °C auf der untersten Schiene mehr trocknen als backen.

ZUTATEN

2 Eiklar

300 g Staubzucker

500 g gemahlenden
Mandeln

2 EL Zimt gemahlen

125 g Zucker