Zimtsterne



Zutaten

- 500 g gemahlene, gehäutete Mandeln
- 5 Eiweiß
- 450 g Puderzucker
- 1 EL Rum oder Kirschwasser
- 2 TL Zimt

Zubereitung

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Gesiebten Puderzucker vorsichtig unterrühren.

Von dieser Masse zwei kleine Tassen (ca. 300 ml) für die Glasur abnehmen und kühl beiseitestellen.

Die gemahlenen Mandeln mit Zimt mischen und Rum oder Kirschwasser vorsichtig unter die Eiweiß-Zuckermasse rühren. Eventuell mehr Mandeln zugeben, bis der Teig die gewünschte Konsistenz hat. Die Masse mindestens 1 Stunde kühl stellen und ruhen lassen.

Den Teig etwa 1,5 cm dick auf gesiebtem Puderzucker ausrollen. Sterne ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und mit einem Teelöffel mit der zurückbehaltenen Eischneemasse bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Celsius (Ober-/Unterhitze) ca. 5 Minuten backen. Die Zimtsterne sollten innen noch weich und die Baisermasse auf der Oberfläche noch weiß sein.

Frohe Weihnachten wünscht Ihnen Ihre Allianz.