

Zimtsterne

Zutaten:

150 g Puderzucker
175 g gemahlene Mandeln
2 Eiweiß
1 Pckg. Vanillezucker
1 TL Zimt
Zitronenglasur (z B. Puderzucker mit Zitronensaft)

Zum Verzieren:

1 Pckg. Pistazien
100 g Haselnuss-Krokant oder gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

- 1. Das Eiweiß ganz steif schlagen und den Puderzucker dann unter weiterem Schlagen langsam dazu geben.**
- 2. Zimt und Mandeln vorsichtig unterheben und alles zu einer festen Masse verarbeiten.**
- 3. Den Teig in Frischhaltefolie kühl stellen.**
- 4. Danach Teig in ca. 8 mm Dicke ausrollen und Sterne ausstechen.**
- 5. Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im Backofen bei ca. 170 Grad etwas 20 Minuten backen.**
- 6. Die Glasur im Wasserbad erwärmen und die ausgekühlten Sterne damit betreichen.**
- 7. Mit Krokant, gehackten Haselnüssen oder Pistazien bestreuen.**

Statt der Glasur kann man auch Puderzucker nehmen und mit Zitronensaft so verflüssigen, dass man damit die Sterne gut bestreichen kann. Danach sofort mit den Nüssen bestreuen.