

# Zimtsterne

## Zutaten

---

4 Eiweiß  
500g Puderzucker  
39g gemahlener Zimt  
1,5 EL Zitronensaft  
550g fein gemahlene Mandeln

Stern-Ausstechform

---

**Zubereitungsdauer ca. 35min**

## Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Den Puderzucker dazu sieben, dabei wieder schlagen. 5 EL davon für die Glasur abgedeckt beiseite stellen.

Anschließend Zimt, Zitronensaft und gemahlene Mandeln unter den restlichen Eischnee mischen. Die Masse zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Danach den Teig ca. 1cm dick auf Mehl oder Backpapier ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Sterne mit dem Eiweiß glasieren und im Backofen bei 130-150 Grad ca. 20 Minuten backen.

