

Zimtsterne

Für 4 Personen

350 g Mandeln, fein gemahlen	3 Eier	350 g Puderzucker
50 g Mehl	2 TL Zimtpulver	Butter
Salz		

Den Backofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Mandeln mit dem Zimtpulver vermengen. Zwei Eier aufschlagen und trennen. Zwei Eiweiße mit dem Mehl und hundert Gramm Puderzucker zu einem Teig kneten. Den Teig dünn ausrollen und auf ein eingefettetes Backblech geben. Anschließend für circa zehn Minuten in das Gefrierfach geben. Für den Zuckerguss das letzte Ei aufschlagen, trennen und das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Den restlichen Puderzucker sieben und nach und nach unter den Eisschnee schlagen. Den Teig aus dem Gefrierfach nehmen. Den Zuckerguss gleichmäßig auf dem Teig verteilen und Sterne aus dem Teig ausstechen. Die Sterne auf ein Backblech legen und für circa zwölf Minuten zum Backen in den Backofen geben. Die Zimtsterne auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Fröhlich am 19. Dezember 2010