

Zimtsterne

**250 g Puderzucker
200 g Mandeln (gemahlen)
200 g Haselnüsse (gemahlen)
3 Eiweiß
abgeriebene Schale 1 Zitrone (unbehandelt)
1 EL Zimt**



Mandeln und Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Puderzucker sieben. Eiweiß mit etwas Puderzucker steif schlagen. Restlichen Puderzucker langsam einrieseln lassen, dabei alles so lange weiter schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. 5 EL für die Glasur beiseite stellen, mit Folie abdecken und kühl halten.

Die ausgekühlten Mandeln und Haselnüsse sowie die Zitronenschale mit einem Teigspachtel leicht unter den Eischnee heben. Teig auf einer mit Mandeln oder Haselnüssen bedeckten Arbeitsfläche 5 mm dünn ausrollen und Sterne ausstechen. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit der Glasur bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen. Achtung: Zimtsterne müssen bei leichtem Drücken noch nachgeben!

Wenn Sie mögen, können Sie die Sterne noch mit einer Mischung aus Zimt, Nelken und ein wenig Puderzucker bestreuen.

Die Zimtsterne werden erst nach ca. 1 Woche weich. Aufbewahrung in Blechdosen empfohlen.