



Zutaten für 50 Stück

Zubereitung

250 g Puderzucker sieben. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handmixers **dick-cremig aufschlagen**. Puderzucker dabei nach und nach einrieseln lassen. Zum Bestreichen der Sterne 6-8 EL Eischnee abnehmen und beiseitestellen.

Mandeln und Zimt mischen, Mandel-Mix unter den übrigen Eischnee heben. Teig in Frischhaltefolie wickeln und **30 Minuten kaltstellen**.

Teig auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche oder **zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie** ca. 0,5 cm dick ausrollen und Zimtsterne ausstechen. (Teigreste dabei immer wieder kurz verkneten, ausrollen und neu ausstechen). Sterne auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche verteilen.

Mit einem Küchenpinsel oder Messer mit abgerundeter Klinge die Zimtsterne mit der Eischneemasse bestreichen. Zimtsterne im vorgeheizten Ofen (Umluft: 125 °C) **ca. 15 Minuten backen**, dann auskühlen lassen.