

Jeden Moment genießen in

**VOR
ARL
BERG**



© Jessica Lerchenmüller

Zimtsterne

Zutaten:

2 Eier (Eiweiß)
150 g Zucker
1 TL Zimt
250 g geriebene Mandelkerne
1 EL Mehl

Für die Glasur

1 Ei (Eiweiß)
125 g Staubzucker

Außerdem

geriebene Mandelkerne

Zubereitung

Die Eier trennen, das Eiweiß mithilfe einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu festem Schnee schlagen. Zucker hinzufügen und für einige Minuten weiter rühren. Zimt und geriebene Mandelkerne hinzufügen und vermengen. Mehl untermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend für ca. 30 Min. in den Kühlschrank geben.

Eine Arbeitsfläche mit geriebenen Mandelkernen (kein Mehl) bestreuen. Den Teig ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Für die Glasur das Ei trennen, mithilfe einer Küchenmaschine oder eines Handrührgeräts zu festem Schnee schlagen. Den Staubzucker hinzufügen und für einige Minuten weiter rühren. Den Backofen auf 130° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Sterne mit Glasur bepinseln und bei selber Temperatur 10–13 Min. unter Beobachtung backen.