Zimtsterne

Zutaten:

6 Eiweiß
1 Prise Salz
400 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
600 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
3 TL Zimt
gemahlene Mandeln zum Ausrollen

Zubereitung:

Das Eiweiß mit der Prise Salz zu Schnee schlagen. Den gesiebten Puderzucker und den Zitronensaft nach und nach zugeben. Von dieser Masse 8 EL abnehmen und kühl stellen. Die Mandeln, die Zitronenschale und den Zimt zugeben. Den Teig portionsweise auf einer mit Mandelmehl bestreuten Fläche ca. 5 mm stark ausrollen. Sterne ausstechen und auf mit Backpapier ausgelegte Bleche setzen. Mit der Eischneemasse bestreichen und bei 160° Celsius ca. 20 Minuten backen.

etwas schwieriger