

Zimtsterne



Bildquelle: <https://img.chefkoch-cdn.de/rezepte/37481012562226/bilder/526583/crop-600x400/zimtsterne.jpg>

Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 250 gemahlene Mandeln
- 2 EL Zimt

Zubereitung:

Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen. Den Puderzucker sieben und unter den Eischaum heben. Jetzt ein Drittel der Masse abnehmen. Die restlichen zwei Drittel mit den Mandeln und dem Zimt zu einem Teig vermischen. Zu einem Ball formen, mit Frischhaltefolie umwickeln und eine Stunde kaltstellen.

Den Teig auf Zucker etwa 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und diese auf ein Backblech legen. Die Sterne mit der Eiweiß-Zucker-Mischung bepinseln.

Bei 180° C Umluft (200° C Ober-Unterhitze) etwa 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

Gemeinsam durch die vorweihnachtliche Zeit mit vbba Sachsen

 **vbba**
Gewerkschaft Arbeit und Soziales
Landesgruppe Sachsen

Rezept von Daniel Richter