

Zimtsterne

erprobt und für lecker befunden vom Löschzug Kirchhörde (LZ 15)

Für den Teig:

1500 g Mandeln

900 g Puderzucker

6 TL Zimt

6 Eiweiß

6 EL Amaretto (kann man aber auch weglassen)

Puderzucker für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

3 Eiweiß

375 g Puderzucker

Und so geht's:

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Mixers verrühren. Anschließend mit den Händen zu einem glatten Teig kneten.

Teig portionsweise auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.

1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad Umluft 10 - 15 Minuten backen.

Auf dem Backpapier auskühlen lassen, sonst brechen sie leicht kaputt.

