

ZIMTSTERNE



ZUTATEN

- 4 Eiweisse von kleinen Eiern
- 320 g Puderzucker
- 320 g ungeschälte, gemahlene Mandeln
- 2 TL Zimt
- Zucker zum Ausrollen

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Die Eier trennen und die Eiweisse steif schlagen.

Schritt 2

Den Puderzucker durch ein Sieb sieben und in drei Portionen kräftig unterrühren. Dabei die Eiweissmasse weiterschlagen bis die Creme glänzt. 1/3 der Masse zur Seite stellen.

Schritt 3

Die Restmasse mit den Mandeln und dem Zimt verrühren und eine 1/2 Stunde kalt stellen.

Schritt 4

Die Mandelmasse portionsweise auf Zucker knapp 1 cm dick ausrollen und daraus Sterne ausstechen.

Die Ausstechform zwischendurch in Zucker tauchen.

Schritt 5

Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und mit der übrigen Eiweissmasse bestreichen.

Schritt 6

Nun die Sterne ruhen lassen, bis sich die Schnittstellen trocken anfühlen.

Schritt 7

Die Zimtsterne bei 150 °C Heißluft oder Heißluft eco ca. 20 Minuten im Backofen backen.



Weitere leckere Rezepte gibt es auf

www.constructa.de/rezepte



Jetzt Constructa auf Facebook folgen:

www.facebook.com/Constructa.Deutschland