



Zimtsterne*

5	Eiweiß
450 g	Puderzucker
2 TL	Zimt
1 EL	Kirschwasser (oder 3 EL Zitronensaft)
500 g	gemahlene Mandeln

Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazu sieben und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Gut 8 EL für die Plätzchenglasur beiseite stellen. Die übrigen Zutaten sorgfältig unter den Eischnee heben, zu einer Kugel formen und 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf Zucker oder zwischen Folie ca. 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und mit der Eiweißglasur bestreichen. Möglichst über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Zimtsterne im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 5 Minuten backen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Beim Backen soll die Glasur hell bleiben.



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte
www.elkjefoto.de/advent



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte
www.eiljefoto.de/advent



Zimsterne*

5 Eweiß
450 g Puderzucker
2 TL Zimt
1 EL Kirschwasser (oder 3 EL Zitronensaft)
500 g gemahlene Mandeln

Eweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach dazu sieben und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. Gut 8 EL für die Plätzchenglasur beiseite stellen. Die übrigen Zutaten sorgfältig unter den Eischnee heben, zu einer Kugel formen und 1 Stunde kalt stellen. Den Teig auf Zucker oder zwischen Folie ca. 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und mit der Eweißglasur bestreichen. Möglichst über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Am nächsten Tag die Zimsterne im vorgeheizten Backofen bei 220°C ca. 5 Minuten backen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Beim Backen soll die Glasur hell bleiben.