



## Zimtsterne\*

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

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](http://www.elkjefoto.de/advent)



mach mit: jeden Tag eine Adventskarte  
[www.eiljefoto.de/advent](http://www.eiljefoto.de/advent)



### Zimtsterne\*

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 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.