Zimtsterne



Zutaten

Zutaten für etwa 80 Stück:

- 500 g Mandeln
- 6 Eiweiß
- 500 g Puderzucker
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 4 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Teelöffel Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Nelken

Außerdem:

- Zucker und Mehl zum Ausrollen
- 2 große Frischhaltefolien

Zubereitung

1. Die Mandeln mit der Haut mahlen.
2. Eiweiß sehr steif schlagen, den Puderzucker dazusieben und mit der Zitronenschale und dem Zitronensaft unterheben.
3. Etwa 10 Esslöffel davon für den Guss in den Kühlschrank stellen. Unter den restlichen Eischnee die Mandeln und

die Gewürze mischen. Den Teig auf die mit Zucker und ganz wenig Mehl bestreute Arbeitsfläche legen und leicht durchkneten.

4. Die Arbeitsfläche mit dem Teigschaber säubern und eine große Frischhaltefolie auf den Tisch auslegen. Darauf den Teig geben. Eine Zweite Frischhaltefolie darüber legen und den Teig zusammen mit der Folie ausrollen. Das hat den Vorteil, dass der Teig nicht an die Teigrolle oder den Tisch klebt.

5. Den Teig etwa einen Halben Zentimeter dick ausrollen, die obere Folie entfernen und Sterne ausstechen. Die Ausstechform zwischendurch immer wieder in Mehl tauchen.

6. Die Zimtsterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, dünn mit Guss bestreichen. Für einige Stunden den Guss abtrocknen lassen, besser noch über Nacht. Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 150°C etwa 20 Minuten backen.

7. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.