

Zimtsterne

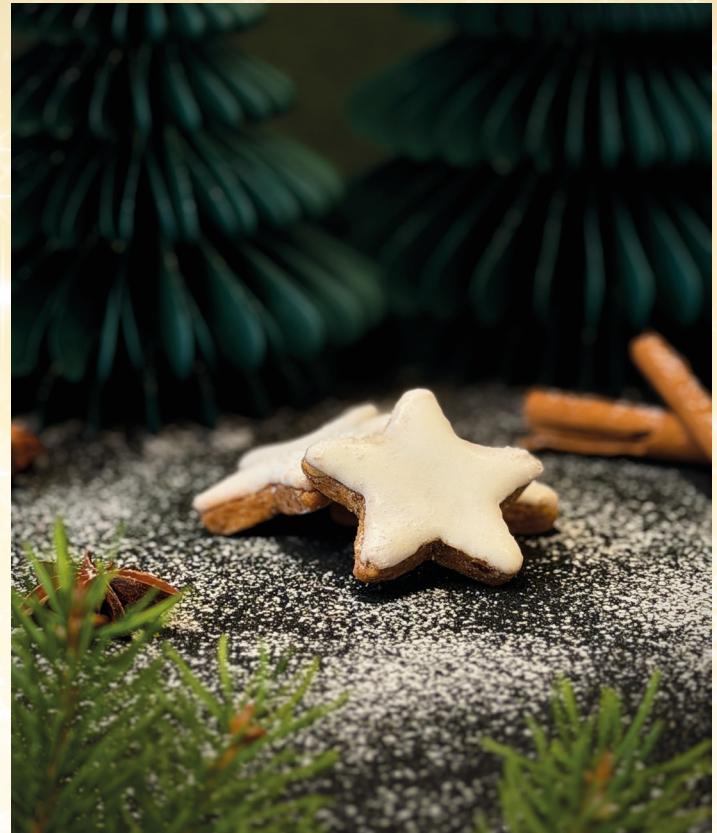
Für ca. 62 Zimtsterne

Zutaten für den Teig:

- 400 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 1 TL gemahlener Zimt
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 2 EL Amaretto
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Mehl zur Teigverarbeitung

Zutaten für die Baiser-Schicht:

- 125 g Puderzucker
- 1 Eiweiß (Gr. M)



Zubereitung:

- Für den Teig Mandeln, Puderzucker und Zimt miteinander vermischen und anschließend das Eiweiß hinzugeben und mit Amaretto sowie Vanillezucker verrühren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen
- Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig etwa 5mm dick ausrollen. Mit einem Sternausstecher die Sterne ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen
- Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen
- Für die Glasur den Puderzucker und das Eiweiß steifschlagen und anschließend mit einem Teelöffel auf den Sternen verteilen
- Die Sterne für ca. 25 Minuten backen und auskühlen lassen