

Zimtsterne bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Eiweiß, 150 gr Puderzucker, 1 Teelöffel Zimt, 200 gr gemahlene Mandeln (ohne Schale), einige Tropfen Zitronensaft.

Die Vorbereitungen:

Mit dem Mixer das Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen, Zitronensaft dazu geben.

Die Zubereitung:

Zu dem Eischnee den Puderzucker löffelweise nach und nach unterheben. 4 ESSLÖFFEL VON DER MASSE ZURÜCKBEHALTEN UND KALT STELLEN!! Unter die restliche Schaummasse den Zimt schlagen und die gemahlene Mandeln auf kleinster Stufe des Mixers unterheben. Den Teig auf Puderzucker etwa 1/2 bis 1 cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit dem zurückgestellten Eischnee einpinseln. ca. 20 min auf 150°C (Umluft 130°C) backen