




Zimtsterne.

 **40 Min.**  **60 Min.**  **mittel**
Vorbereitung Gesamtzeit Aufwand

Zutaten für 1 Blech, 60 Stück:

- g gemahlene Mandeln (z.B. Puda)
- g gemahlene Haselnüsse (z.B. Puda)
- Bio-Zitrone
- Eiweiß (Gr. M; z.B. RespEGGt Eier)
- TL Zitronensaft, frisch gepresst
- g Puderzucker (z.B. Puda)
- EL gemahlener Zimt
- EL Zucker zum Ausrollen

Zubereitung:

- 1** Damit deine Zimtsterne richtig viel Aroma bekommen, die Mandeln und die Haselnüsse nacheinander in eine Pfanne geben und ohne Zugabe von Fett leicht rösten, bis sie zu duften beginnen. Dann sofort herausnehmen und auf einen Teller geben.
- 2** Zitrone heiß abbrausen und trocken tupfen. Dann mit der feinen Reibe die äußere Schicht der Schale abreiben. **Reste-Tipp:** Zitrone halbieren, pressen, Saft mit heißem Wasser mischen und mit Honig süßen – und als heiße Zitrone genießen!
- 3** Jetzt gibst du die Eiweiße mit dem Zitronensaft in eine Rührschüssel und schlägst sie mit den Quirlen des Handrührgerätes richtig schön steif.
- 4** Den Puderzucker sieben. Den Eischnee immer schön weiterschlagen, den Puderzucker langsam einrieseln lassen und unterschlagen. So lange weitermachen, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat. Fülle 4 EL der Eischneemasse für die Glasur in ein Schüsselchen, mit Frischhaltefolie abdecken und ab in den Kühlschrank damit.
- 5** Zeit, den Backofen auf 135 °C (Umluft) vorzuheizen und ein Backblech mit Backpapier zu belegen.
- 6** Gib die Mandel-Nuss-Mischung, die Zitronenschale und den Zimt zur übrigen Eischneemasse in der Rührschüssel und hebe alles mit einem Teigspatel oder einem Holzlöffel unter.

Zimtsterne.

2. Seite / es geht lecker weiter

Zubereitung:

- 7 Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen und den Teig darauf ca. 5 mm dick ausrollen. Jetzt kommt dein Sternausstecher zum Einsatz. Lege die ausgestochenen Sterne auf das Blech und verstreiche etwas von der gekühlten Eischneemasse obenauf.
- 8 Ab in den heißen Ofen mit den Zimtsternen und auf der mittleren Schiene 10-12 Min. backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Haltbarkeit: In einer Blechdose ca. 4 Wochen.