

Zimtsterne

Zutaten

Für 30-40 Stück

Ausstechsterne
Backpapier für das Blech

3 Eiweiss
1 Prise Salz
250 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Zimt
1 TL Kakaopulver, nach Belieben
400 g gemahlene Mandeln

Puderzucker (zum Ausstechen), auf einem Teller



Zubereitung

Zubereiten: 1 Stunde

Koch-/Backzeit: 20 Minuten

Kühl stellen: 1 Stunde

Auf dem Tisch in 2 Stunden, 20 Minuten

1. Eiweiss und Salz zu festem Schnee schlagen. Puderzucker portionenweise dazusieben und unter den Eischnee rühren. 50 g davon beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, Kakaopulver und so viel Mandeln unterrühren, bis der Teig kaum noch klebt.
2. Teig zwischen 2 Backpapier legen, flach drücken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Zwischen dem Backpapier auf ca. 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Backpinsel mit der beiseite gestellten Eischnee-Masse bestreichen. In der unteren Hälfte des auf 140°C vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Je nach Grösse der Eier braucht es mehr oder weniger Mandeln.

Nährwerte

Ein Stück enthält: 90 kcal, 3g Eiweiss, 5g Fett, 8g Kohlenhydrate.