

## **Zimtsterne von Teresa Rauenbusch**

Zutaten:

4 Eiweiß

350 g Puderzucker

1 Esslöffel Zimt

2 Teelöffel Zitronensaft

400 g Mandeln gemahlen

50 g gemahlene Mandeln und 2 Esslöffel Zucker zum Ausrollen

Zubereitung:

Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Puderzucker nach und nach einrieseln lassen und mit Zitronensaft zu glänzender Masse schlagen. Von der Schaummasse eine gute halbe Tasse wegnehmen für den Guss. Unter die übrige Masse Zimt und Mandeln mischen. Backbrett mit Mandeln und Zucker bestreuen. Teig in kleinen Portionen ca. 8 mm dick ausrollen. Kleine Sterne ausstechen. Vor dem Bestreichen mit der Schaummasse etwas kaltstellen.

Bei 130 Grad Heißluft circa 20 Minuten backen. Die Glasur soll weiß bleiben.