

Schnelle Zimtsterne

Lecker Sterne.

Zutaten:

- 180 g Staubzucker (Puderzucker)
- ½ Pkg. Vanillezucker
- 300 g geriebene Mandeln
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Salz
- 2 Eiklar
- 1 Spritzer Zitronensaft



1. Eiweiß steif schlagen, Zucker, eine Prise Salz und Zitronensaft zugeben und fertig schlagen.
2. 5 EL der Eiweiß-Masse beiseitestellen.
3. Die Eiweißmasse mit den restlichen Zutaten mit einem Löffel vermengen, mit der Hand verkneten.
4. Den Teig ca. 6-8 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
5. Danach mit der übrigen Eiweißglasur bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 160° Ober- und Unterhitze ca. 12-15 Minuten backen.

Beim Herausnehmen sollen die Kekse noch weich sein.

