

Zimtsterne

Zutaten:

Teig:

200 g Zucker

200 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln

70 g gemahlenes Orangeat

½ TL Zimt

1 Pck. Vanillinzucker

½ Zitrone (Schale)

2-3 Eigelb

Glasur:

2 Eiweiß

150 g Puderzucker



Zubereitung:

1. Alles außer das Eiweiß und den Puderzucker zu einem festen Teig verarbeiten und 1 cm dick auswellen.
2. Sterne ausstechen und auf ein Backblech setzen.
3. Das Eiweiß und den Puderzucker zu steifem Schnee schlagen und auf die Sterne streichen. (Tipp: Läuft die Glasur von den Sternen, gib noch mehr Puderzucker hinzu und stelle die Glasur für 30 Minuten in den Kühlschrank).
4. Bei 130°C für 45 Minuten backen. Die Oberfläche sollte weiß bleiben.



Viel Spaß beim Backen!

Eure 8D