

Zimtsterne Zimtplätzchen

für 2 Bleche

Zutaten

3 Eiweiß, 250g Puderzucker, 275g mit Schale geriebene Mandeln, 1 Teelöffel Zimt, 1 Esslöffel Rum, 10g Butter

Zubereitung

1. 200g Puderzucker sieben
2. 3 Eiweiß steif schlagen
3. 4 Esslöffel der Eischneemasse in eine kleine Schüssel geben
4. in den Rest des Eiweiß den Puderzucker einrühren
5. Mandeln und Zimt mit der Masse vermengen
6. Backpapier mit Butter fetten und damit das Backblech auslegen
7. Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestreuen und Masse
8. etwa 6 mm dick auswalzen Sterne ausstechen und auf das Backpapier legen
9. 25g Puderzucker sieben und dann mit dem Eischnee-Rest verrühren
10. den Rum einrühren, bis eine dickflüssige Masse entsteht
11. mit dieser Glasur die Sterne bestreichen

Zeitbedarf

Vorbereitungszeit ca 30 Minuten. bei 150°C 30--40 Minuten backen.

dazu paßt

die Eigelbe können als Zutaten zu Vanillekipferl oder Walnußplätzchen dienen

