



Zimtsterne

Für den Teig:

400 g	gemahlene Mandeln
250 g	Puderzucker
1 Pkg	Vanillezucker
1 Tl	gemahlener Zimt
2 El	Amaretto
2	Eiweiß

Für die Baiser- Schicht:

125 g	Puderzucker
1	Eiweiß

Die Mandeln werden mit dem Puderzucker und dem Zimt vermischt. Als nächstes kommt das Eiweiß hinzu und wird mit Amaretto und dem Vanillezucker verrührt. Nun wickeln Sie den Teig in Frischhaltefolie ein und stellen ihn für 30 min kalt.

Die Arbeitsfläche wird nun gut bemehlt und der Teig wird auf ca. 5 mm ausgerollt. Danach werden mit einem Sternausstecher Sterne ausgestochen welche dann einfach auf das Backblech gelegt werden.

Für die Glasur wird der Puderzucker mit dem Eiweiß steif geschlagen und wird dann mit einem Löffel vorsichtig auf die ausgestochenen Sterne aufgetragen.

Das belegte Blech kommt für ca. 25 Minuten, bei 120°C Umluft in den vorgeheizten Ofen.