



Zimtsterne

Weihnachtsplätzchen



 40-60 Kekse  1 1/2 Stunden

ZUTATEN

- 400 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 1 Prise Zimt
- 4 Eiweiß (Gr. M)
- 2 EL Amaretto
- 1 Pck. Vanillezucker
- etwas Weizenmehl
- Puderzucker zum Bestäuben

ANLEITUNG

1. Die gemahlene Mandeln, den Puderzucker und den Zimt in einer Schüssel vermischen.
2. Die Eiweiße mit dem Amaretto und dem Vanillezucker steif schlagen.
3. Die Eiweißmasse unter die Mandelmischung heben.
4. Etwas Weizenmehl unterkneten, bis der Teig formbar ist.
5. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 5 mm dick ausrollen.
6. Sterne aus dem Teig ausstechen.
7. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
8. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 15 Minuten backen.
9. Die Zimtsterne auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

