



Omas einfache Zimtsterne

Zutaten:
190g Puderzucker
100g gemahlene Mandeln
200g gemahlene Haselnüsse
2 Eiweiß,
1 TL Zimt,
1 Spritzer Zitronensaft

So wirds gemacht:

Eiweiße und Puderzucker zusammen steif schlagen. Die Hälfte der Eiweißglasur zur Seite stellen und den Rest mit den anderen Zutaten (aber nur 100g der Nüsse, Rest aufheben) vermengen. Am besten funktioniert das mit einem Löffel. Gegen Ende den Teig durchkneten. Den Teig auf den restlichen Nüssen ca. 10 mm dick ausrollen und Sterne ausstechen.

Die Sterne vorsichtig auf ein Blech mit Backpapier legen. Falls der Teig klebt hilft es, den Teig mit einem dünnen Spatel oder einem Messer von der Arbeitsfläche zu lösen. Am Schluss die Sterne mit der restlichen Eiweißglasur bestreichen und die Sterne für 10 – 12 Minuten bei 150°C (Ober- Unterhitze) in den Ofen schieben.

Viel Spaß und lasst es euch schmecken!