

## Zimtsterne

### Zutaten

Zubereiten: ca. 1 Stunde  
Kühl stellen: ca. 1 Stunde  
Backen: 25 Minuten

Für 30-40 Stück

Ausstechsterne  
Backpapier für das Blech

3 Eiweiss  
1 Prise Salz  
250 g Puderzucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 gehäufter TL Zimt  
1 TL Kakaopulver, nach Belieben  
350 bis 450 g gemahlene Mandeln (s. Tipp)

Puderzucker (zum Ausstechen), auf einem Teller



### Zubereitung

1. Eiweiss und Salz zu festem Schnee schlagen. Puderzucker portionenweise dazusieben und unter den Eischnee rühren. 50 g davon beiseite stellen. Vanillezucker, Zimt, Kakaopulver und so viel Mandeln unterrühren, bis der Teig kaum noch klebt.
2. Teig zwischen 2 Backpapier legen, flach drücken und 1 Stunde in den Kühlschrank legen.
3. Zwischen dem Backpapier auf ca. 1 cm dick auswallen. Sterne ausstechen. Den Ausstecher zwischendurch in Puderzucker drücken, damit der Teig nicht daran festklebt. Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Backpinsel mit der beiseite gestellten Eischnee-Masse bestreichen. In der Mitte des auf 140 Grad vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen.

Je nach Grösse der Eier braucht es mehr oder weniger Mandeln.

### Nährwerte

Ein Stück enthält: 90 kcal, 3g Eiweiss, 5g Fett, 8g Kohlenhydrate.