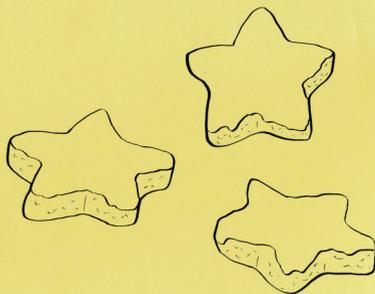


Zimtsterne



250 g Mandeln, 250 g Haselnüsse, 300 g Puderzucker, 3 Teelöffel Zimt, ein Spritzer Zitrone mit einem Päckchen Vanillepulver und 2 Eiweiß zu einem glatten Teig verarbeiten.



1. Arbeitsfläche mit Mandeln bestreuen. Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen.



★ Tipp: Mit einem Gefrierbeutel geht das Ausrollen leichter.

2. Eiweiß mit 125 g Puderzucker und einer Prise Salz fluffig aufschlagen. Sterne mit der Mischung bestreichen.



3. Sterne bei 150° etwa  10 Minuten backen.



★ Tipp: Die Glasur sollte nicht mehr klebrig, aber noch weiß sein.



.....
.....
.....
.....