

## »ZIMTSTERNE«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

**200 g gemahlene Mandeln**  
**200 g gemahlene Haselnüsse**

**3 Eiweiß (M)**

**1 TL Zitronensaft**

**1 P. abgeriebene  
Zitronenschale**

**1 Pr. Salz**

**200 g Puderzucker**

mit

in eine trockene Pfanne geben und leicht rösten. Sofort zum Abkühlen auf einen Teller geben.

in eine Schüssel geben.

dazu geben und zu einem festen Eischnee rühren.  
fein sieben.

Nun den Puderzucker unter den Eischnee geben, langsam weiterrühren bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat.

4 Esslöffel der Eischneemasche in ein Extraschälchen geben, abgedeckt kaltstellen.

Nun die Nussmischung mit

**1 EL Zimt**

zu dem Eischnee geben und alles mit einem Rührspachtel unterheben.

Die Arbeitsfläche mit etwas Zucker bestreuen und den Teig darauf ca. 5 cm dick ausrollen. Mit einem Sternchenausstecher Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen. Etwas von der weggenommenen Eischneemasche auf die Sterne verstreichen.

**10-12 Minuten bei 150°C Ober- und Unterhitze backen lassen.**

