

## »ZIMTSTERNE«

### ZUTATEN:

200 g gemahlene Mandeln  
200 g gemahlene Haselnüsse

3 Eiweiß (M)  
1 TL Zitronensaft  
1 P. abgeriebene  
Zitronenschale  
1 Pr. Salz  
200 g Puderzucker

1 EL Zimt

### ZUBEREITUNG:

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 Eischneemasse in ein Extraschälchen geben,  
abgedeckt kaltstellen.

Nun die Nussmischung mit

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 Sternenausstecher  
Sterne ausstechen und auf ein Backblech legen. Etwas von der  
weggenommenen Eischneemasse auf die Sterne verstreichen.

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

