

## Zimtsterne

### Zutaten

- 3 Eiklar
- 25 dag Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 35 dag geriebene Mandeln
- 1 - 2 Kl Zimt

### Zubereitung:

Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter ständigem Rühren nach und nach Zucker und Vanillezucker dazugeben.

Zum Bestreichen ca. 5 EL Eischnee zurücklassen. Den Zimt und die Mandeln unter den Eischnee heben und rasch zu einem weichen Teig verkneten.

Danach auf einer mit Staubzucker bestreuten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und mit dem zurückgelassenen Eischnee bestreichen.

Die Sterne auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in die Mitte des Rohres schieben. Bei 150 °C Ober- u. Unterhitze ca. 20-25 Min. backen.

Kekse in einer gut verschließbaren Dose aufbewahren.