

## Zimtsterne

### Zutaten

100 g Haselnüsse, feingemahlen  
2 m.-große Ei(er), davon das Eiweiß  
Prise Salz  
1/2 TL Zitronensaft  
125 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
1 TL Zimt, gemahlen  
125 g Mandel(n), gemahlen  
Zucker zum Ausrollen  
Zimt zum Bestäuben



### Zubereitung

**Arbeitszeit:** ca. 1 Std. **Ruhezeit:** ca. 2 Std. / **Schwierigkeitsgrad:** normal / **Brennwert p. P.:** keine Angabe

Die Nüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten und abkühlen lassen.

Eiweiß, eine Prise Salz und Zitronensaft steif schlagen. Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen bis er sich gelöst hat. 3 EL Eischnee zurückstellen. Vanillezucker, Zimt, Nüsse und 100 g Mandeln unterrühren und abgedeckt ca. 2 Stunden kalt stellen. Auf einer mit Zucker bestreuten Fläche ca. 3/4 cm dick ausrollen. Mit einem in Zucker getauchten Ausstecher Sterne ausstechen und auf Bleche mit Backpapier setzen. Zurückgestelltem Eisschnee mit einigen Tropfen Wasser verrühren, die Sterne damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen bei 150° C (Gas 1, Umluft 10-12 Min. bei 140 C) auf der untersten Schiene 15-18 Min. backen. Mit Backpapier vom Blech ziehen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Zimt bestäuben.