

Zimtsterne



Zutaten (für ca. 60 Stück):

4 Eiweiß
1 Prise Salz
350 g Puderzucker
500 g gemahlene Mandeln
1 EL Zimt
½ TL abgeriebene Bio-Zitronenschale
1 EL Quittengelee
Zucker zum Ausrollen

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Die Masse 10 Minuten auf höchster Stufe weiterschlagen. 5 EL Eischnee für den Guss zur Seite stellen.

Mandeln mit Zimt und Zitronenschale mischen und zusammen mit dem Quittengelee mit einem großen Schneebesen unter den Eischnee heben. 30 Minuten kühl stellen.

Masse in kleinen Portionen auf einer mit Zucker ausgestreuten Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Daraus Sterne ausstechen, die Ausstecher immer wieder in Zucker tauchen. Kekse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Den übrigen Eischnee auf die Sterne streichen. Plätzchen 60 Minuten ruhen lassen, bis die Schnittflächen trocken sind, dann backen

Backofen: ca. 150° C (Umluft: 130° C), Backzeit: ca. 12-14 Minuten

www.leckerekekse.de