

Zimtsterne

Barbara Lukesch, Zollikerberg: «Zimtsterne: der Klassiker unter den Weihnachtsguetsli. Zu Recht, insbesondere wenn Sie dieses Rezept verwenden: simpel, narrensicher und superlecker.»

Zutaten (für 60 bis 80 Stück)	Zubereitung
3 Eiweiss 300 g Zucker 2 TL Zitronensaft (es dürfen auch 3 - 4 TL sein) 300 bis 400 g gemahlene Mandeln 3 TL Zimt Wenig Zucker für die Arbeitsfläche	<ol style="list-style-type: none">1. Eiweiss ganz steif schlagen. Zucker dazurieseln lassen, dabei ständig weiterschlagen. Zitronensaft zufügen. Die Masse insgesamt 10 Minuten mit dem Handmixer auf höchster Stufe schlagen.2. Gut 4 EL der Masse in eine Tasse füllen, zudecken und beiseitestellen. Mandeln und Zimt vermischen. So viel davon unter den Eischnee rühren, bis ein fester, formbarer Teig entstanden ist. Zugedeckt 1 Stunde kaltstellen.3. Den Teig auf der (evtl. gezuckerten) Arbeitsfläche 1 Zentimeter dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen.4. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Zimtsterne mit dem beiseite gestellten Eiweissguss bestreichen und 10 bis 12 Min. backen. Auskühlen lassen.

