

Zimtsterne

Zutaten:



4 Eiweiss

1 Prise Salz

400 g Zucker

1 Zitronensaft

je 350 g gemahlene Haselnüsse und Mandeln

2 gestrichene TL Zimt

Zubereitung:

Eiweiss mit Handrührgerät schnittfest schlagen, dann den Zucker dazugeben und weiterschlagen bis die Masse glänzt und Spitzen schlägt. Zum Schluss den Zitronensaft unterrühren.

Gut 5 Esslöffel von der Eischnee-Masse abnehmen und beiseite stellen zum Bestreichen der Zimtsterne.

Haselnüsse, Mandeln und Zimt mischen.

$\frac{3}{4}$ davon unter den restlichen Eischnee heben, den Rest unterrühren bis ein fester, formbarer Teig entsteht.

Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem 5 bis 7 mm dick ausgerollten Teig Plätzchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Den Backofen auf 150° Grad vorheizen.

Plätzchen mit der restlichen Eiweissmasse bestreichen, im Ofen auf der zweiten Schiene von unten 15 bis 20 Minuten backen, auf Kuchengitter abkühlen lassen.