



Wunder
Wünsche
Weihnachtszauber



Zauberhafte Zimtsterne



**Zutaten: 4 Eiweiß | 1 Prise Salz | 280 g Puderzucker | 1 Päckchen Vanillezucker
| 1,5 TL Zimt | 400 g gemahlene Mandeln**

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 150 °C (Umluft) vorheizen. Das Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen. Den Puderzucker sieben und nach und nach einrieseln lassen und unterheben. Für die Glasur etwa zwei Esslöffel der Mischung zur Seite stellen. Vanillezucker und Zimt zur Eischnee-Puderzucker-Mischung hinzugeben und einen Großteil der Mandeln nach und nach unterheben, bis der Teig nicht mehr klebt. Die restlichen Mandeln auf die Arbeitsplatte streuen und den Teig etwa einen halben Zentimeter dick darauf ausrollen. Die Sterne aus dem Teig ausstechen und auf das Backblech legen. Danach die Sterne mit der übrigen Eischnee-Puderzucker-Mischung bestreichen. Die Zimtsterne für ca. 25 Minuten backen. Sie sollten beim Herausnehmen noch etwas weich sein und anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen.