



## Zimtsterne

Vor- und zubereiten: ca. **90 Min.**

Backen: ca. **5 Min.**

Trocknen lassen: ca. **6 Std.**

100 g: 440 kcal, F 27 g, Kh 38 g, E 11 g

## Zutaten

für 8 Personen

2 frische **Eiweisse** (ca. 70 g)  
1 Prise **Salz**  
200 g **Zucker**  
350 g gemahlene **Mandeln**  
1.5 EL **Zimt**  
0.5 EL **Kirsch**

---

70 g **Pudertzucker**  
1 EL **Zitronensaft**

## Zubereitung

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker daruntermischen. Mandeln und Zimt mischen, mit dem Kirsch zur Eiweissmasse geben, zu einem Teig zusammenfügen.
2. Teig portionenweise auf wenig Zucker oder zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen. Sterne ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder im Zucker tauchen. Guetzli auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.
3. Ofen auf 240 Grad vorheizen Backen: je 3-5 Min. in der Mitte des Ofens. Herausnehmen, Zimtsterne auf einem Gitter auskühlen.
4. Pudertzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur verrühren. Wenig Glasur mit einem Kaffeelöffel auf den Zimtsternen verteilen, trocknen lassen.

---

Haltbarkeit: in einer Dose gut verschlossen ca. 3 Wochen.

---