

Zimtsterne

Zutaten für ca. 12 Stück

- 2 frische Eiweisse
- 200 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 350 g gemahlene Mandeln
- 1,5 EL Zimt
- 0,5 EL Kirsch (für den Geschmack, Alkohol verdunstet beim Backen)
- 70 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

Zubereitung

Zuerst Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker, Mandeln, Zimt und Kirsch dazugeben und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen. Sterne oder je nach belieben auch andere Förmchen erst in Zucker tauchen und dann ausstechen. Guetzli auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und bei Raumtemperatur mindestens 5 bis 6 Stunden trocknen lassen.

Ofen auf 240 Grad vorheizen

Guetzliblech in die Mitte des Ofens schieben und für ca. 3-5 Minuten backen. Zimtsterne auf einem Gitter auskühlen lassen.

Für die Glasur, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Mit einem Löffel wenig Glasur auf jeden Zimtstern geben, verteilen und trocknen lassen.