

# KLASSISCHE ZIMTSTERNE

- 200 gr. Zucker
  - 2 Eier
  - 1 Päck. Vanillezucker
  - 2 TL Zimtpulver
  - 400 gr. gemahlene Mandeln
  - 40 gr. Mehl
  - 1 Eiweiß
  - 50 gr. Puderzucker  
(gut durchsieben)
- 

## Optional

- etwas Marzipan-Rohmasse
- 2 EL Amaretto

## **Backofen vorheizen:**

150° Ober-/Unterhitze

120° Umluft

## **Backzeit:**

ca. 15 Minuten

Den Zucker mit den Eiern, Vanillezucker und Zimt schaumig rühren (elek. Handmixer). Die gemahlene Mandeln untermischen, dann das Mehl gründlich einarbeiten. 30 Minuten kalt stellen.

Den Backofen auf 150° Ober-/Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen.

Den Teig zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie ausrollen. Mit einem Förmchen platzsparend kleine Sterne ausstechen und auf die Bleche verteilen.

Das Eiweiß mit dem Puderzucker steif schlagen und auf die Sterne streichen. Die Bleche nacheinander knapp 15 Minuten backen.

Wer mag, peppt den Teig der Zimtsterne noch mit Marzipan-Rohmasse und/oder Amaretto auf.