

Rezept

## Knusprige Zimtsterne

Ein Rezept von Knusprige Zimtsterne, am 28.11.2023

### Zutaten

|       |                |       |                   |
|-------|----------------|-------|-------------------|
| 3     | Eiweiße        | 1 TL  | Zitronensaft      |
| 200 g | brauner Zucker | 300 g | gemahlene Mandeln |
| 2 TL  | Zimt           |       |                   |

### Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 50 STÜCK | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 50 kcal

### Zubereitung

1. Eiweiße mit Zitronensaft sehr steif schlagen. Unter Rühren Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse glänzt. 4 EL davon zum Bestreichen beiseite stellen. Mandeln mit Zimt unterheben und die Masse 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Ofen auf 150° vorheizen (Umluft 140°). Teig zwischen Frischhaltefolie 8 mm dick ausrollen. Verschieden große Sterne ausstechen, in größerem Abstand auf das Blech setzen und mit dem zurückbehaltenen Eischnee bestreichen. Im Ofen (Mitte) 15-20 Min. backen. Die Sterne sollten noch weich sein.