

## Oma's Zimtsterne



Zutaten für ca. 25 Sternchen

- 5 Eiweiß  
(Achtung: Trennung)
- 350 g Puderzucker
- 350 g - 450 g geriebene Mandeln (mit Schale)
- 1 EL Zimt
- 1 TL Zitronenschale  
Zucker zum Ausrollen

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Dann mit dem durchgeseibten Puderzucker zu einer dicken, schaumigen Masse rühren. Eine kleiner Tasse dieser Masse für den Guss beiseite stellen.

Geriebene Mandeln, Zitronenschale und Zimt unter die Eischneemasse mengen und etwas kalt stellen. Der Teig muss so fest sein, dass man ihn auf einem mit Zucker statt Mehl bestreutem Brett in kleinen Stückchen mit der Hand ca. 0,5 cm dick flach drücken und mit einer Sterneform ausstechen kann.

Zimtsterne auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech geben. Sterne mit dem Guss bestreichen. Dafür mit einem spitzen Küchenmesser eine kleine Menge Guss in die Mitte des Sterns setzen und den Guss mit dem Messer strahlenförmig auseinander ziehen. Der Guss darf aber nicht bis an den Rand gehen, da das Gebäck sonst nicht richtig aufgeht. Zimtsterne bei schwacher Hitze vorsichtig backen - in Oma's Ofen sind das bei 150 °C 10 Minuten. Bei zu starker Hitze bekommen sie Sprünge, bei zu schwacher trocknen sie aus. Die Zimtsterne sollen schön aufgehen aber möglichst hell bleiben.