Zimtsterne zu Weihnachten

Zutaten für Teig:

400 g gemahlene Mandeln
250 g Puderzucker
1 Prise Zimt
2 Eiweiß
2 Esslöffel Amaretto
1 Päckchen Vanillezucker
etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung

Zutaten für Baiser-Schicht:

125 g Puderzucker
1 Eiweiß

Zubereitung:

Für den Teig Mandeln, Puderzucker, Zimt miteinander vermischen. Eiweiß hinzugeben und mit Amaretto und Vanillezucker miteinander verrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

Etwas Weizenmehl zur Teigverarbeitung Arbeitsfläche gut bemehlen und den Teig etwa 5 mm dick ausrollen. Mit einem Sternenausstecher ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Ofen auf 120 Grad Umluft vorheizen.

125 g Puderzucker, 1 Eiweiß (Gr. M) für die Glasur Puderzucker und Eiweiß steif schlagen. Mit einem Teelöffel Glasur auf den Sternen verteilen und vorsichtig bis zu den Rändern und spitzen streichen. Sterne im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten trocknen lassen.

Vollständig auskühlen lassen und dann in einer Dose lagern.