

Zimtsterne

(bleiben weich)



Menge	Zutaten	Zubereitung
3	Eiweiß	Eiweiß und Salz zu einem sehr steifen Eischnee schlagen.
1 Prise	Salz	
300 g	Zucker	Zucker unter ständigem Rühren nach und nach zugeben. Auf höchster Stufe 5 Minuten weiterschlagen! 6 EL wegnehmen und in einen 1x Spritzbeutel füllen! Kalt stellen.
450 g	Mandeln, gemahlen	Mandeln mit den Gewürzen vermischen, Eischnee und Gelee zugeben und zu einem glatten, formbaren Teig verrühren. Teig zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel ½ cm dick ausrollen und Sterne ausstechen. Auf ein Blech mit Backpapier legen und die Eiweißglasur aufspritzen, an den Zacken evtl. mit einem Zahnstocher herausziehen. Bei 150°C 10-15 Minuten backen, sollen weiß bleiben!
2 TL	Zimt	
1 Prise	Nelken, gemahlen	
1 EL	Gelee (Johannisbeere)	