

Zimtsterne

170 g Eiweiss

500 g Zucker

in einer Pfanne auf ca.50°C erwärmen (immer rühren)

500 g Mandeln gemahlen

10 g Zimt

alles zu einem Teig kneten. (sehr weich)

In ein Tuppergeschirr abfüllen und 3 -5*Tage ziehen lassen, bis der Teig fest ist.

Etwa 8 –9 mm dick ausrollen, mit Zuckerglasur dünn bestreichen. Die Ausstechform in Wasser tauchen und Stern für Stern so ausstechen und auf Backpapier legen. Mit Unter- und Oberhitze, bei 240°C, ca. 3 - 8 Min. backen.

**Bis zur Verarbeitung kann der Teig problemlos 1 Woche im Kühlschrank gelagert werden*

Eiweissglasur

5 Teile Puderzucker 125 g

1 Teil Eiweiss 25 g

miteinander steif schlagen und mit einem feuchten Tuch abdecken.

- nur wenig Teig auf einmal auswallen auf wenig Mehl
- dann auf Teig die Eiweiss-Zuckerglasur mit Spachtel auftragen
- evtl. so einfrieren, dann ausstechen –
- sonst: Guezliförmli in Wasser tunken, Guezli ausstechen und mit Handballen aufeinanderschlagend rausschütteln