

## Zimtsterne

über Nacht trocknen!



### Zubereitung

3 Eiweiss  
300 g Puderzucker  
1 ½ EL Zimt  
1 EL Kirsch  
350 g gemahlene Mandeln

- Eiweiss sehr steif schlagen
- Puderzucker daruntermischen und 1 dl für die Glasur auf die Seite stellen
- Zimt + Kirsch + Mandeln daruntermischen und leicht zusammenkneten
- ¾ cm dick auf Zucker auswallen
- Sterne ausstechen
- Sterne auf ein mit Blechreinpapier belegtes Blech legen
- Sterne mit Glasur bestreichen
- Über Nacht trocknen lassen
- in vorgeheiztem Ofen in der Mitte bei 250 Grad 3-5 Minuten backen