

# Zimtsterne

Zutaten:

- 3 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 275 g Mandeln (gerieben)
- 1 TL Zimt
- Rum
- abgeriebene Zitronenschale

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach den gesiebten Puderzucker unterheben. Vier EL Eischnee abnehmen und zur Seite stellen.

Mandeln und Zimt vorsichtig unter den Eischnee heben und die Masse auf einem mit Puderzucker bestäubten Backbrett fast fingerdick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgeschlagenes Backblech legen.

Den zur Seite gestellten Eischnee mit etwas Rum zu einer streichfähigen Glasur verrühren. Die Zimtsterne damit überziehen und bei 150 Grad 30 bis 40 Minuten backen.