

# Zimtsterne



## Zutaten

400 g Zucker  
500 g Mandeln, ungeschält  
2 TL Zimt  
2 TL Honig, z.B. Akazienhonig  
3 Eiweiß

## Zubereitung

Zucker in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 10 pulverisieren. Umfüllen!

Mandeln in den Mixtopf geben und 15 Sek. / Stufe 10 fein mahlen.

Zimt und 300 g vom pulverisierten Zucker dazugeben und weitere 10 Sek. / Stufe 10 mahlen.

2 Eiweiß und den Honig dazugeben und 10 Sek. / Stufe 5 gut verrühren.

Den Teig aus dem Mixtopf nehmen und mit den Händen verkneten.

Mixtopf gründlich spülen.

Den Teig zwischen 2 aufgeschnittenen Gefrierbeuteln ca. 1 cm dick ausrollen und Sterne oder beliebige Formen ausstechen.

Die ausgestochenen Formen auf die vorbereiteten, mit Backpapier ausgelegten Backbleche legen.

Für die Glasur den restlichen, pulverisierten Zucker (100 g) und 1 Eiweiß in den Mixtopf geben und 3 Min. / Stufe 3,5 schaumig rühren, bis die Masse ganz weiß und sirupartig ist.

Die Sterne sorgfältig damit bestreichen und ca. 12 - 15 Minuten bei 150°C im vorgeheizten Backrohr backen.

Zum Auskühlen die Formen vorsichtig auf ein Kuchengitter legen - die Kekse sind noch sehr weich.

Nach dem Auskühlen in einer Keksdose aufbewahren ....

Gutes Gelingen!