

Zimtsterne



Zutaten

400 g Zucker
1 - 2 Zimtstangen
(oder 2 TL Zimt)
500 g Mandeln
2 TL Honig
2 Eiklar
100 g Staubzucker
1 Eiklar
1 TL Zitronensaft

Zubereitung

100 g Zucker 10 Sek / Stufe 10 pulverisieren und umfüllen.

300 g Zucker und 1 - 2 Zimtstangen (oder 2 TL Zimt) 15 Sek / Stufe 10 in den Mixtopf geben, umfüllen.

500 g Mandeln 15 Sek / Stufe 10 fein mahlen.

Mit dem Spatel nach unten schieben und Zucker-Zimt-Mischung zugeben, nochmals 15 Sek / Stufe 10 mahlen.

2 TL Honig und 2 Eiklar zugeben und gut 10 Sek / Stufe 5 vermischen.

Backofen auf 130°C Heißluft vorheizen.

Backblech nass machen und mit Backpapier belegen.

Mixtopf spülen.

100 g Staubzucker, 1 Eiklar und 1 TL Zitronensaft im Mixtopf zu einer Glasur 3 Min / 37°C / Stufe 3,5 verrühren.

Teig in drei Teile schneiden, jedes Teil ca. 6 mm dick ausrollen, Sterne ausstechen, dabei Form immer wieder in kaltes Wasser tauchen, auf das Backpapier geben, mit Zitronenglasur bestreichen und je zwei Backbleche ca. 15 - 20 Minuten bei 130°C backen, auf einem Kuchen-gitter auskühlen lassen.