

# NOVUM- Rezeptvorschlag



## Zimtsterne

### Zutaten:

500 g Puderzucker  
500 g gemahlene Mandeln  
15 g Zimt  
6 Eier  
1 Zitrone  
Backpapier

### Für die Glasur:

2 Eiweiß  
200 g Puderzucker

Die sechs Eier trennen und das Eiweiß zu steifem Eischnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee einrieseln lassen und zusammen mit dem Zimt und der geriebenen Schale einer halben Zitrone schaumig rühren. Die gemahlene Mandeln unterziehen. Die Masse nun einige Zeit ruhen lassen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestreuen und den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Nun Sterne ausstechen und mit der Eiweißglasur bestreichen. Bei 180 ° C im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene 12 – 15 Minuten backen bis die Plätzchen blassgelb sind.

### Eiweißglasur:

Puderzucker mit zwei kleinen Eiweiß verrühren bis die Masse dicklich wird. Keinesfalls das Eiweiß zu Schnee schlagen, da sonst die Glasur später leicht abbröckelt.

