

# Zimtsterne

## Zutaten für eine Portion:

400 g Mandel(n)

100 g Haselnüsse

3 Eiweiß

200 g Zucker

2 TL Zimt

Für den Guss:

200 g Puderzucker

2 EL Zitronensaft

½ TL Zimt

Zucker



Nüsse und Mandeln fein mahlen. Das Eiweiß steif aufschlagen, mit dem Zucker, den geriebenen Nüssen und dem Zimt zu einem Teig mixen. Masse 1 Stunde lang kühl stellen. Auf einer geeigneten Backunterlage Zucker ausstreuen, mit einem Nudelholz den Teig ca. 0,7 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 130 Grad 25-30 Minuten lang backen.

Ergibt ca. 4 Bleche.

Für den Guss Puderzucker, Zitronensaft und Zimt verrühren. Plätzchen noch lauwarm damit bestreichen.