

# Zimtsterne

Zutaten für 6 Personen

**Zubereitungszeit** 40 Minuten

**Schwierigkeit** einfach

## Zutaten

200 g Mandeln  
50 g Mandelmehl  
180 g Puderzucker  
50 g Kokosblütenzucker  
2 TL Zimt-Mandel Würzöl  
1 EL Mandellikör  
2 Eiweiß  
1 TL Zitronensaft



## Zubereitung

Mandeln in einem Blender fein vermahlen und mit Mandelmehl und 150 g Puderzucker und dem Kokosblütenzucker mischen. Ein Eiweiß, Zimt-Mandel Würzöl und Mandellikör dazugeben und alles mit einem Handrührer zu einem gleichmäßigen Teig verrühren. Den Teig mit den Händen glattkneten und für mindestens eine Stunde in einer geschlossenen Dose in den Kühlschrank legen.

Eine Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestreuen und den Teig portionsweise zirka 1 cm dünn ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Um das Ausstechen zu erleichtern, die Plätzchenform zuvor in Puderzucker tauchen.

Backofen auf 170 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das zweite Eiweiß steif schlagen und 50 g Puderzucker und Zitronensaft nach und nach unterrühren und weiterschlagen. Die Sterne mit der Puderzuckermischung bepinseln. Die Sterne zirka 10-12 Minuten backen.