




## Zubereitung

# Zimtsterne



### Nährwert pro 100 g:

439 kcal  
F 27 g  
Kh 38 g  
E 11 g

 ca. 90Min.  
 4 Personen  
 vegetarisch

- 3 frische **Eiweisse** (ca. 90 g)
- 1 Prise **Salz**
- 250 g **Puderzucker**
- 1.5 EL **Zimt**
- 350 g gemahlene **Mandeln**
- 0.5 EL **Kirsch**

### Und so wirds gemacht:

1. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen.
2. Puderzucker daruntermischen, 6 Esslöffel (ca. 1 dl) als Glasur zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
3. Zimt und Mandeln mischen, mit dem Kirsch zur restlichen Eiweissmasse geben, zu einem Teig zusammenfügen.

### Formen:

Teig portionenweise zwischen einem aufgeschnittenen Plastikbeutel oder auf wenig Zucker ca. 1 cm dick auswallen, mit einem Spachtel lösen. Sterne ausstechen, dabei das Förmchen immer wieder in Zucker tauchen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

### Glasieren / Trocknen:

Wenig Glasur in die Mitte der Sterne geben, mit einem Holzspießchen in die Spitzen ziehen. Bei Raumtemperatur ca. 6 Std. oder über Nacht trocknen.

### Backen:

ca. 5 Min. in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen.

### Lassen sich vorbereiten

Ungebacken: Teig tiefkühlen. Haltbarkeit: ca. 2 Monate. Auftauen: über Nacht im Kühlschrank oder 2–3 Std. auf einem Gitter bei Raumtemperatur.

Gebacken: Guetzli ca. 4 Wochen im Voraus backen, in einer Dose gut verschlossen, kühl und trocken aufbewahren.