



# Zimtsterne

zum Selbermachen für

.....



# Zimtsterne

.....

**Dazu kommen noch:**

1 Bio-Zitrone, 3 Eier (Größe L),  
1 Paket Vanillezucker, 2 EL Puderzucker

**Anleitung:**

1. Zitronensaft auspressen. Eier trennen. Eiweiße in Schüssel mit Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. 6 gehäufte EL Eischnee beiseitestellen.
2. Backmischung in große Schüssel geben, mit Vanillezucker vermengen, gleichmäßig unte restlichen Eischnee heben. Teig ca. 30 Min. kalt stellen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Teig in zwei Port. teilen und auf Puderzucker 5-6 mm dünn ausrollen. Sterne ausstechen. Ausstecher dabei immer wieder in Puderzucker tauchen.
4. Zimtsterne ablösen und auf Bleche setzen. Zimtsterne dünn mit beiseitegestellten Eischnee bestreichen.
5. Zimtsterne im vorgeheizten Backofen bei 150 °C (Umluft nicht empfehlenswert; Gas: Stufe 1-2) 20-25 Minuten backen. Ggf. Backofen ausschalten und im geöffneten Ofen etwa 10 Minuten ruhen lassen.