

Zimt - Plätzchen (A`La Zimtstern)

Kategorien: Plätzchen, Weihnachten

Zutaten für: 4 Portionen

125	Gramm	Mandeln gemahlen
1	Teel.	Zimtpulver
125	Gramm	Gemahlene Haselnüsse
2		Eiweisse
240	Gramm	Zucker, davon
4	Essl.	Schaummasse beiseite - stellen

Anleitung:

Eiweiße steif schlagen. Zucker einstreuen, dabei ständig weiterschlagen. Ein Teil der Schaummasse beiseite stellen. Rest mit Mandeln, Haselnüssen und Zimt mischen, zu einem festen Teig kneten. In Folie wickeln, eine Stunde kalt stellen. Backofen auf 175.C (Gas: Stufe 2) vorheizen. Arbeitsfläche mit Zucker bestreuen. Teig darauf drei Millimeter dünn ausrollen. Kleine Rechtecke ausschneiden (ca. 3 x 1,5 cm).

Auf gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Bleche legen, mit der Schaummasse bestreichen. Im Ofen etwa 10 Minuten backen.