

**Schmitz Cargobull wünscht viel Freude beim Nachbacken
und eine fröhliche Weihnachtszeit!**

Zimtsterne

Für den Mürbeteig:

500 g Mandeln, gemahlen
300 g Puderzucker
2 TL Zimt
2 Eiweiß
2 EL Likör (Mandellikör)
n. B. Puderzucker für die Arbeitsfläche

Für die Glasur:

1 Eiweiß
125 g Puderzucker



Zubereitung

Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 Eiweiß und Mandellikör zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verrühren. Dann mit den Händen zu einem glatten Teig kneten. Teig portionsweise auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen. 1 Eiweiß sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.

