## ZIMTSTERNE

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 g Puderzucker, 1 P. Vanillinzucker, 3 Tr. Bittermandelaroma, 1 Tl. gemahlener Zimt, 275 – 325 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln, gesiebter Puderzucker, evtl. etwas Was-

Zubereitung: Eiweiß sehr steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

> Puderzucker sieben, nach und nach unterrühren, zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte Eßl. Eischnee abnehmen.

Die restlichen Zutaten vorsichtig unterrühren. Von dem Rest der Mandeln soviel unterkneten dass der Teig kaum noch klebt. Ihn auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen, das Förmchen vorher in Puderzucker drücken. Die Sterne auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit dem Eisschnee bestreichen.

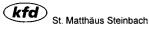
Backen: Ober/Unterhitze 140 – 160 ° C (vorgeheizt)

Heißluft 120 – 140 °C (vorgeheizt)

Gas etwa Stufe I (vorgeheizt)

Backzeit 20 - 30 min

Gutes Gelingen und Guten Appetit wünscht der Vorstand



1. Vorsitzende Bernhilde Vogt 2. Vorsitzende Annerose Vogt **2**8444 Schriftführerin Christel Hünermund **2**5242 Kasse

Margrit Saar-Deckert

**2**5768 **2**5512