



*Wir wünschen
viele Sterne in
einer genussvollen
Weihnachtszeit*



Aus der Weihnachtsbäckerei

Zimtsterne selber backen macht groß
und klein Freude.

Man nehme:

3 Eiweiß zu sehr festem Eischnee schlagen und
400 g Puderzucker unterheben

1/3 dieser Masse beiseite stellen den Rest mit

500 g Mandeln (ungeschält gemahlen)

2 TL Zimtpulver

1 Prise Salz

1/2 TL Nelkenpulver

2 EL Kirschwasser verkneten

Den Teig auf Zucker knapp 1 cm dick
ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit
Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit
der zurückbehaltenen Eiweißmasse überziehen.
Über Nacht trocknen lassen

Backzeit: 4-5 Min. bei 220 C.

Die Oberfläche soll weiß bleiben