

(ZUFÄLLIG GLUTENFREIE) ZIMTSTERNE

von May Hannah Breunig, experts, Berlin

Für den Teig

400 g Mandeln gemahlen
250 g Puderzucker
3 Eiweiße Größe M
1 EL Amaretto
2 TL Zimt
Prise Salz

Für die Glasur

100 g Puderzucker
1 Eiweiß Größe M

Sonstiges

Puderzucker zum
Ausrollen

Anleitung

Vermische in einer Schüssel die gemahlene Mandeln gründlich mit dem Zimt. Trenne die Eier und schlage das Eiweiß zusammen mit einer Prise Salz halbsteif. Gib den Puderzucker dazu und schlage das Eiweiß für weitere 5 Minuten auf der höchsten Stufe steif. Hebe mit einem Teigschaber die mit dem Zimt vermischten, gemahlene Mandeln und den Amaretto unter, bis sich alle Zutaten zu einem glatten Teig verbunden haben. Decke die Schüssel ab und stelle sie für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank.

Bestäube deine Arbeitsfläche großzügig mit Puderzucker, knete den Teig für die Zimtsterne kurz mit den Händen durch und rolle ihn mit einem Nudelholz etwa 0,5 cm dick aus. Stich mit einem sternförmigen Plätzchenausstecher die Zimtsterne aus und lege sie mit etwas Abstand zueinander auf ein zuvor mit Backpapier belegtes Blech

Trenne das Ei für die Glasur und schlage nur das Eiweiß zusammen mit dem Puderzucker steif. Das Eigelb wird wieder nicht benötigt.

Heize den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vor. Bepinsle die Oberfläche der Zimtsterne gleichmäßig mit der Eiweißglasur. Sobald die Zimtsterne mit der Eiweißglasur bestrichen sind, können sie für etwa 12 – 15 Minuten im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene gebacken werden. Die Glasur sollte beim Backen möglichst weiß bleiben und keine gelbliche Verfärbung bekommen. Stelle immer jeweils nur ein Backblech in den Ofen.

Lass die fertig gebackenen Zimtsterne vollständig auf dem Backblech abkühlen, da sie im warmen Zustand noch besonders weich sind.