



## Das Tafeldeko Plätzchen

# Zimtsterne (einfach)

## Zutaten

3	Eiweiß
350 g	Puderzucker
1 EL	(Mandel-) Likör
1 gehäufter TL	gemahlener Zimt
400 g	gemahlene Mandeln oder Haselnüsse

**1 Eiweiß** steif schlagen. **125 g Puderzucker** sieben und nach und nach unterrühren. Die Eischnee-Glasur zur Seite stellen.

**Alle restlichen Zutaten** mit den Knethaken des Handrührgerätes gut verrühren. Den Teig ca. 1 cm dick auf einer (**Tipp:** mit Puderzucker bestäubten) Arbeitsfläche ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Sterne mit der zur Seite gestellten Eischnee-Glasur bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei **150°C** (Ober-/Unterhitze) etwa **10 - 15 Minuten** auf der untersten Schiene backen.