

Zimtsterne (glutenfrei, laktosefrei)

Zutaten:

3 Eiweiß
250 g Puderzucker
500 g gemahlene Mandeln
1 TL Ceylon-Zimt

Zubereitung:

Das Eiweiß steif schlagen, den Puderzucker darüber sieben und unterrühren.

3 EL der Eiweiß-Zucker-Masse abnehmen und zur Seite stellen.

Die gemahlene Mandeln und den Zimt unter die restliche Masse heben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Mit der verbliebenen Eiweiß-Zucker-Masse bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad ca. 10-15 Minuten backen.

Abkühlen lassen und dann in einer Plätzchendose aufbewahren.

