



*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