

Zutaten (für etwa 50 Stück)

- 375 g gemahlene Mandeln
- 250 g Puderzucker
- 3 Eiweiß (Eier Größe M)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Messerspitze gemahlene Kaffeebohnen

1. Das Eiweiß mit einem Handrührgerät zu festem Eischnee schlagen und nach und nach den gesiebten Puderzucker unterheben. Drei Esslöffel des Eischnees abnehmen und zum Bestreichen zur Seite stellen.
2. Vanillezucker, Zimt und Kaffeepulver unter den Eischnee rühren und dann nach und nach gemahlene Mandeln darin vermengen. Der Teig ist fertig, wenn er kaum noch klebt. Eventuell noch etwas mehr Mandeln zufügen, damit der Teig die richtige Konsistenz erhält.
3. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen. Das geht besonders gut, wenn ihr einen großen Gefrierbeutel (6 Liter) aufschneidet und ihn auf dem Teig ausbreitet. Dann klebt er nicht an der Küchenrolle.
4. Den ausgerollten Teig mitsamt dem Gefrierbeutel 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Legt ihn hierfür am besten auf ein Küchenbrett.
5. Den Backofen auf 125 Grad vorheizen (Umluft 100 Grad, Gas Stufe 1/2). Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
6. Den Teig aus dem Kühlschrank holen und ausrollen. Mit einer Ausstechform Sterne ausstechen und auf Backblech legen. Fertige Sterne mit Eischnee-Puderzucker-Mischung bestreichen.
7. Die Zimtsterne auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten backen. Dann die Temperatur herunter drehen (Ober- und Unterhitze auf 100 Grad, Umluft auf 80 Grad und Gas auf Stufe 1/2). Die Plätzchen weitere 10-15 Minuten backen lassen.
8. Bitte darauf achten, dass der Eischnee nicht dunkel wird. Sobald er sich färbt, sind die Zimtsterne fertig. Kekse auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen und einen Tag offen liegen lassen, bevor ihr sie in eine Dose verpackt.